



Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo

Facultad de Arquitectura

"Restaurante Regionalista; Trojes Municipio de Charo"

Nombre: Yesenia Lemus Villaseñor

Director de tesis: Arq. Gloria Moreno Ramírez Moguel

Morelia Michoacán, Agosto. 2007

DEDICATORIAS

A MIS PADRES

Por darme la oportunidad de estudiar, por estar siempre conmigo en las buenas y en las malas. Para demostrarles que tanto su esfuerzo y su apoyo como el mío, se esta reflejando ahora en el ámbito profesional. Porque jamás me dejaron sola siempre estuvieron a mi lado gracias por estar conmigo hoy y siempre y demostrarles a todos que si se puede con un poco de esfuerzo y dedicación.

A MIS HERMANOS

Porque siempre estuvieron apoyándome y sirva para que vean que todo en esta vida se puede siempre y cuando tengas tus metas fijas, que así como estuvieron a mi lado, en su momento yo estaré con ellos

A MIS PROFESORES

A ellos porque sin ellos no hubiera tenido la enseñanza que ahora tengo, porque me apoyaron y me ayudan con la dedicación que aportan para mi. Gracias por enseñarme

ÍNDICE

PRESENTACIÓN

Primera parte

1 PROBLEMATIZACIÓN

- 1.1 Problema de la investigación
- 1.2 Objetivos
- 1.3 Justificación
- 1.4 Metodología de diseño

Segunda parte

2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1 Marco histórico social

- 2.1.1 Origen de los pobladores en Michoacán
- 2.1.2 Primeros pobladores en las trojes
- 2.1.3 El origen del restaurante.

2.2 Marco teórico-conceptual

- 2.2.1 La Gastronomía en México
- 2.2.2 La Gastronomía en Michoacán
- 2.2.3 La Gastronomía en las Trojes
- 2.2.4 Impacto de la gastronomía al desarrollo económico del estado de Michoacán

- 2.2.5 El restaurante y su impacto económico, político y social

- 2.2.6 Tipos de restaurantes.

- 2.2.7 Restaurantes típicos de la zona

2.3 Marco socio económico

- 2.3.1 Sociedad de las trojes

- 2.3.2 División del trabajo

2.4 Marco Físico-geográfico.

- 2.4.1 Localización

- 2.4.2 Hidrografía

- 2.4.3 Orografía

- 2.4.4 Clima

- 2.4.5 Temperatura

- 2.4.6 Precipitación pluvial

- 2.4.7 Vientos

- 2.4.8 Soleamiento

- 2.4.9 Flora y Fauna

- 2.4.10 Suelo

2.5 Marco urbano.

- 2.5.1 Infraestructura urbana

- 2.5.2 Uso actual del suelo.

2.6 Marco legal

- 2.6.1. Normas y Reglamentos.

- 2.6.2 Normas de la secretaria de salud.

3. PROYECTO

- 3.1 Estudios antecedentes al proyecto
 - 3.1.1 El uso del suelo
 - 3.1.2 Comunicaciones
 - 3.1.3 El predio
 - 3.1.4 Topología arquitectónica del lugar
 - 3.1.5 La afectación
 - 3.1.6 El terreno
 - 3.1.7 Tipología arquitectónica del lugar

3.2 Generalidades.

- 3.2 .1 Organigrama
- 3.2 .2 Programa de necesidades.
- 3.2.3 Programa arquitectónico.
- 3.2 .4 Matrices de relación.

- 3.2 .5 Diagrama de funcionamiento
- 3.2 .6 Antropometría
- 3.2.7 Tendencia arquitectónica
- 3.2.8 Estudio de materiales
- 3.2.9 Conceptualización del proyecto
- 3.2.10 La forma

3.3 El Proyecto

- 3.3.1 Proyecto arquitectónico
- 3.3.2 Proyecto ejecutivo

3.4 Estudio económico

4 CONCLUSIONES

5 REFERENCIAS

- Bibliografía
- Virtuales

PRESENTACIÓN

El presente documento es un estudio acerca del diseño de un espacio arquitectónico, destinado a satisfacer las necesidades relacionadas con el almacenaje, preparación y servicio de comida michoacana, integrando todos los servicios conexos, el cual se plantea con un carácter tradicional y se espera que se concierta en un área de convivencia y solaz, con una visión familiar y recreativa, que ofrecerá un servicio a todo tipo de turistas, tanto nacionales como extranjeros.

El restaurante que se propone, estará ubicado en la comunidad de "*las Trojes*" Municipio de Charo, esperando que brinde algunas comodidades y servicios de valor agregado diferentes a algunos otros de la zona, que por situaciones desconocidas no lo están brindando, este valor agregado es relativo tanto su lugar de ubicación, que presenta vistas panorámicas de gran valor turístico, así como lo relacionado a la distribución de los espacios y los servicios que se ofrecerán.

La intención es el rescate de la gastronomía, como el elemento de atractivo turístico, por su riqueza cultural y social. Se espera contar con un restaurante que preserve la cultura a partir de preparar y servir exquisitos platillos regionales de la zona en particular y de la entidad en general.

Sus instalaciones se diseñaron para las personas de todas las edades, y se integra una guardería para los bebés y los preescolares, así como un bar, para quienes gusten del ambiente que se genera en éstos espacios, que les permita degustar alguna bebida de cualquier tipo, deleitándose de aquellas originales de la región.

Este proyecto se integró con el fin de que se aprovechen las vistas panorámicas que muestran la naturaleza y la calidez del sitio, con el fin de convivir con los seres queridos y amigos en un lugar alejado de la contaminación de la ciudad, se espera que este sitio prevea de un ambiente que invite a despejarse y olvidarse por un rato de los problemas de la ciudad, etc.

Estas instalaciones están diseñadas a partir de las exigencias del cliente.



**Restaurante Regionalista;
Trojes Municipio de Charo**

1 PROBLEMATIZACIÓN

1.1 PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

Este documento es un estudio acerca del diseño arquitectónico, de un espacio para atender la necesidad de ofrecer alimentos a las personas que les gusta salir de la ciudad los fines de semana, que lo hacen como un descanso que algunos buscan, una escapatoria a los problemas que se puedan tener, como el estrés que se acumula en toda la semana del trabajo, ¡que mejor que olvidarlo!

Debido a ello es necesario contar con áreas para ofrecer distancia entre el espacio laboral y el descanso, para con ello alejarse de la ciudad y buscar un lugar agradable, dentro o fuera de las áreas urbanas, que se antoje confortable, con bellos paisajes y que ofrezca exquisitos platillos para deleitarse, tanto por las características del alimento como por el cambio de ambiente y de la rutina, incluso e los sabores.

Debido a ello es que el fin de este ejercicio sea impulsar el desarrollo de la empresa turística de la comunidad de Las Trojes en el Municipio de Charo, sin duda a éste se le reconoce como sitio histórico, sin embargo sus fuentes de trabajo se reducen a la agricultura y un bajo porcentaje de ganadería.

Conociendo el impulso que el Plan Nacional y Estatal de desarrollo, que propone para el sector turístico a nivel nacional y particularmente en Michoacán, es que se espera aportar un proyecto arquitectónico que apoye ese desarrollo en beneficio de la comunidad de la entidad y del país

De ahí es que el problema que rige este ejercicio es considerando la siguiente pregunta de investigación:

¿A partir de que elementos de diseño se puede construir un proyecto arquitectónico, capaz de ofrecer un servicio de comida típica, que integre a la familia en un espacio de esparcimiento a la vez que genere una fuente estable de empleo en beneficio del desarrollo económico dentro del rubro del turismo, en la comunidad de las Trojes, en el Municipio de Charo, accesible para funcionar como tal por lo menos durante los próximos veinte años?

Para ello en este documento se presenta el proceso que se siguió para el logro de la solución de la problemática enfrentada.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 GENERAL

Diseñar un proyecto arquitectónico, capaz de ofrecer espacios adecuados para atender el servicio en general para brindar comida tradicional, en la comunidad de las Trojes, en el Municipio de Charo, accesible para funcionar como tal por lo menos durante los próximos veinte años

1.2.2 ESPECÍFICOS

Aportar una solución arquitectónica que contenga las instalaciones adecuadas para: preparación y almacenaje de víveres, donde se pueda llegar con comodidad desde el estacionamiento hasta la área de comensales por espacios amplios una buena distribución, basándose en las necesidades tanto del comensal como de los empleados del restaurante para dar un mejor servicio al cliente y un mejor flujo de las personas.

- Dar comodidad al comensal
- Dar un buen servicio
- Contar con buena comida para la satisfacción del cliente
- Contar con las instalaciones necesarias para la comodidad del cliente

El objetivo principal de todo servicio es el cliente quien va a ayudar para crecer las instalaciones del restaurante el principal enfoque va a ser el cliente, si le parecen atractivas las instalaciones, el servicio y los alimentos que se le ofrecen, él será la mejor carta de recomendación. Por supuesto la comida en primer término, por lo que arquitectónicamente habrán de apayasarse éstas funciones.

Se espera aportar un proyecto para una empresa remunerable, económicamente hablando.

1.2 JUSTIFICACIÓN

Actualmente en Michoacán, se tiene el reto de reducir las diferencias que en materia económica y en general de rezago social, guarda este estado con los demás que integran el país. *"En una situación nacional caracterizada por la recesión económica, originada en gran medida por la política instrumentada por los gobiernos federales desde principios de los años ochenta y agravada por factores propios al denominado proceso de globalización"*².

A partir de 1980, que es el periodo de la liberación de mercados, Michoacán de manera más acentuada, ha experimentado la reducción de su desarrollo, ya que su base económica que es el campo, pasa a un segundo término, dejando en el primero a la industrialización.

Para todos es sabido que Michoacán no se ha caracterizado por un crecimiento industrial acelerado, puesto que su política económica se basa en la protección y sustentabilidad de sus recursos naturales, con ello asegura la calidad de vida de sus habitantes, tal situación obliga a la entidad a situarse, en relación al factor de productividad y economía, equiparable a otras *..."entidades tradicionalmente pobres o desfavorecidas y, en el marco de la relación con sus entidades vecinas, en condiciones asimétricas y de falta de competitividad para integrarse equilibradamente en un proceso de desarrollo regional de mayores perspectivas y de largo plazo"*³.

De acuerdo con datos establecidos por estadísticas económicas del Consejo Nacional de Producción CONAPO, Michoacán ocupa el lugar número 27 entre las 32 entidades federativas. Lo que deja ver que, aún cuando entre 1980 y 2000 el Producto Interno Bruto PIB, por la cápita del estado se incrementó en un 16%, no se impactó de manera importante en el mejoramiento de las condiciones de vida de la población.

"Siguiendo la tendencia nacional, en las últimas décadas del siglo pasado la población estatal adquirió finalmente una identidad predominantemente urbana: entre 1970 y 2000 los habitantes de las urbes pasaron del 46.1 por ciento al 64.5 por ciento del total. No obstante, el crecimiento de las distintas localidades urbanas ha sido extremadamente desigual, forjando, como producto, un

² PLAN ESTATAL DE DESARROLLO. MICHOACÁN. 2002. Pág. 72.

³ Idem

sistema estatal de ciudades significativamente jerarquizado: Morelia, con alrededor de 700 mil habitantes; Uruapan, Lázaro Cárdenas y Zamora con un registro que fluctúa entre los 100 mil y los 220 mil habitantes; y seis de entre 50 mil y 100 mil habitantes Apatzingán, Jacona, Pátzcuaro, La Piedad, Zacapu y Zitácuaro”⁴.

Lo anterior permite decir que la sociedad urbana tal como se vive actualmente, está caracterizada por actividades de carácter empresarial y de servicios, lo que origina una vida sedentaria, con pocas actividades de relación hombre-campo.

Sin duda esta condición de vida conlleva a los habitantes sobre todo a los mayores de 20 años (quienes tuvieron la oportunidad de compartir un estilo de vida diferente, con mas relación con los ambientes campestres y naturales), a la búsqueda de lugares que les remitan a esa relación hombre naturaleza.

Otra situación importante es que el estilo de vida obliga al cambio de los alimentos, actualmente prevalecen aquellos de rápida preparación, lo que ha favorecido la poca degustación de los alimentos tradicionales.

De ahí que este ejercicio se centre en lograr un espacio arquitectónico que reúna estos elementos:

- Relación hombre-campo a partir de visitar comunidades cercanas de alto valor turístico
- Contar con un espacio para degustar los platillos tradicionales de la entidad
- Apoyar el desarrollo económico, ofreciendo fuentes alternativas de trabajo estable, que impulsen significativamente el desarrollo de la entidad en aras de disminuir la brecha que se plantea en párrafos anteriores.

Dentro del factor geográfico, “*Las trojes*”, Municipio de Charo. Se encuentra situado al nor-poniente y al centro-norte en condición privilegiada ya que comparte el espacio geográfico de ciudades en desarrollo como Morelia y Pátzcuaro, “estructurando las micro regiones integradas al eje de relaciones socio-económicas y flujos materiales intensos entre Guadalajara, Morelia, Toluca y el Distrito Federal, en el que se inserta esta parte de Michoacán”⁵

⁴ PLAN ESTATAL DE DESARROLLO. MICHOACÁN. 2002. Pág. 73

⁵ Idem

Esta condición permite presuponer que la creación de un restaurante de comida tradicional y típica del estado de Michoacán, será una oportunidad para reducir el rezago económico actual, siempre y cuando la atención y el servicio acompañen a un buen proyecto arquitectónico.

Se espera entonces aportar fuentes de trabajo en apoyo a la “terciarización” de la economía michoacana, esto es pasar de la primera línea económica basada en el campo, a una segunda basada en la industria y esta tercer basada en el ofrecimiento de servicios, donde se espera ofrecer un desarrollo armónico y equilibrado entre sectores en crecimiento, y con ello generar empleos suficientes y mejores, que favorezcas el acceso a mejores niveles de vida y bienestar para los habitantes del estado.

Es necesario mencionar aquí, que con esta fuente de empleo, se está integrando esta tercera línea productiva, con impulso de la empresa turística, ya que a ésta se le reconoce como la política clave del desarrollo emergente de ésta entidad federativa.

1.4 METODOLOGÍA DE DISEÑO

Las relaciones sociales, tamizadas por factores económicos, sin duda son los elementos clave, que dirigen el diseño de los espacios arquitectónicos, los cuales además de ofrecer un servicio, también son los representativos de la dinámica social, política y económica de su tiempo. De ahí que se espera que sea la sociedad quien de alguna forma propone al arquitecto los programas arquitectónicos y las formas de los edificios que deberá proyectar.

Si se acepta que la conciencia social es promotora de la conciencia individual, el arquitecto quien debe llegar a una formulación completa y racional de dicho programa, está íntimamente condicionado a ciertas formas y pautas de conducta y por ende de diseño, sin dejar de lado las exigencias planteadas por la Naturaleza, la Sociedad y el Arte.

La metodología de diseño que se propone utilizar, esta basada en los aportes del Arq. Arnaldo Ruiz, de la Universidad de las Américas, en la Ciudad de Puebla., a la propuesta original se le hicieron modificaciones de acuerdo a las necesidades que la autora consideró necesarias para el logro del proyecto Restaurante en "Las Trojes", Municipio de Charo, en Michoacán.

"La preparación de un programa sobre bases de racionalidad, por sobre un proceso empírico y subjetivo, requiere de un enfoque metodológico lo más preciso posible. Así nos encontramos con una clasificación general de metodologías, que incluye los siguientes grupos principales:

La mejor forma de preparar un programa y el proyecto arquitectónico es considerando una determinada metodología, para precisar las acciones. En esta tesis se siguió una metodología que pone énfasis en..."los procesos o pasos sucesivos para el proyecto, o sea, de la parte "operacional" del mismo".⁶ Que son:

LECTURA DE LA REALIDAD DEL LUGAR. Para identificar las necesidades del lugar se hizo un estudio de campo, y se identificó como prioritaria la construcción de un Restaurante en "Las Trojes", Municipio de Charo, en Michoacán. Por lo que esta tesis se dedica a atender esta necesidad

⁶ RUIZ Arnaldo, Universidad de las Américas, 2004 (Enviado por: Gabriela López Johnson

- **ESTUDIO DEL CONTEXTO.** Se analizó la comunidad de Las Trojes, así como sus características geográficas , físicas, culturales, demográficas, económicas, para proyectar de acuerdo a éstas condiciones
- **DEFINICIÓN DE PARÁMETROS Y PROGRAMA ARQUITECTÓNICO,** que se refiere a la organización y distribución de espacios de acuerdo al estudio de edificios análogos, y además al considerar la normatividad relativa a edificios del género de edificios destinados a al recreación y las necesidades de la comunidad de Charo, con ello se logró el programa arquitectónico.
- **ELEMENTOS ESTRUCTURANTES DEFINITIVOS...”** Que permitirán llevar a cabo la forma que finalmente logró el proyecto final, y que constituye el establecimiento de todos aquellos ASPECTOS CUANTITATIVOS Y CUALITATIVOS que...permitirán definir el PROGRAMA DE LOS DISTINTOS ESPACIOS FUNCIONALES DEL PROYECTO”⁷.

DEFINICIÓN DE PARÁMETROS Y PROGRAMA ARQUITECTÓNICO. Superadas las etapas anteriores, se estuvo en condiciones de definir los elementos o grupos de ELEMENTOS ESTRUCTURANTES DEFINITIVOS del restaurante en cuestión, que permitieron llevar a cabo la forma. Para posteriormente dar un paso clave, relativo a la estructuración del edificio, que se presupone previo al proyecto final, y que constituye el establecimiento de todos aquellos ASPECTOS CUANTITATIVOS Y CUALITATIVOS que permitirán definir el PROGRAMA DE LOS DISTINTOS ESPACIOS FUNCIONALES DEL PROYECTO.

Como se puede ver, para este momento del diseño, se espera que se esté trabajando con la materia prima del arquitecto como son los espacios, su forma y sus relaciones, pudiendo establecer una lista de los mismos y una representación de esas relaciones a través de una red, calificando tales relaciones en términos arquitectónicos. En esta etapa se logra la introducción en el campo de los aspectos que son de exclusiva incumbencia y competencia del arquitecto, de acuerdo con el Arquitecto Arnoldo Ruiz, el diseño

⁷ ET AL

que se plantea, ha seguido las etapas anteriores, con ello se estuvo en condiciones de definir los elementos que a continuación se enuncian:

- Listado de los espacios
- Caracterización de las relaciones entre ellos
- Dimensionamiento
- Diferenciación
- Coordinación
- Concentración De Superficies Libres
- Física Aplicada en su estructura
- Materiales a utilizar
- Estructuración
- Proceso constructivo
- Financiamiento.



**Restaurante Regionalista;
Trojes Municipio de Charo**

2.1 MARCO HISTÓRICO SOCIAL

2.1.1 ORIGEN DE LOS POBLADORES EN MICHOACÁN

“La palabra Michoacán procede de la voz náhuatl ‘michihuacán’, que significa lugar de pescadores’. El significado de la palabra se atribuye al hecho de que las primeras poblaciones prehispánicas se construyeron en torno a los lagos Pátzcuaro, Zacapu, Cuitzeo y Zirahuén”⁸.

El más famoso y primer rey de el estado de Michoacán fue Tariacuri que era Tarasco el que se extendió y conquistó gran parte del estado. Ellos les decían señoríos a los lugares a los cuales llegabas a establecerse. Unos de los primeros señoríos que obtuvo fueron: Pátzcuaro, Tzintzuntzan e Ihuatzio.

El estado de Michoacán estuvo habitado por nahuas, otomíes, matlazincas y teos.

A mediados del siglo XV, concretamente en 1450, el señorío tarasco tuvo un monarca. Tzintzipandácare se convirtió en el jefe o *canzonci* único y absoluto del señorío, que bajo su dirección, y teniendo como capital Tzintzuntzan, llegó a tener una extensión superior a la del actual estado de Michoacán y mayor poder que el entonces señorío azteca. Mediante la Constitución de 1824 Michoacán se convirtió en un estado libre y soberano.

⁸"Michoacán de Ocampo." *Enciclopedia® Microsoft® Encarta 2001*. © 1993-2000 Microsoft Corporación. Reservados todos los derechos.

2.1.2 PRIMEROS POBLADORES DE CHARO.

Los primeros pobladores del Municipio de Charo, fueron los matlaltzingas que eran aliados de los Tarascos, quienes les hacían las redes a los pescadores de la laguna.

Llegan los españoles a conquistar a los matlaltzingas. “Los Frailes misioneros que llegan con los Españoles quienes inician la construcción del primer convento y la primera Iglesia en Charo en 1550, por la orden de los Agustinos que permanecen en el municipio, hasta el año de 1758. La iglesia pasa posteriormente al clero secular”⁹.

Fray Diego de Basalenque se establece en Charo, fue el tipo clásico de misionero, ya que era muy dedicado a todas sus labores dejando huella de su trabajo a favor de los indios.

En el siglo XVI nombran a Charo, República de Indios. Durante la lucha por la independencia de México, fue en Charo, donde se encuentran los caudillos Hidalgo y Morelos, después de haberse entrevistado en Indaparapeo, lo que le a generado su integración a la ruta de la independencia, este elemento sin duda es importante para captar turismo e invitar al Municipio a reconsiderar sus valores histórico-sociales, además de impulsar sus recursos naturales, que le permitan de manera óptima integrarse a la empresa turística con mejores oportunidades

“el 20 de Octubre de 1810, en Charo, Hidalgo confirmó a Morelos su grado de general y el mando del ejercito del sur”¹⁰. Por lo que Charo se constituyó como tenencia el 10 de Diciembre de 1831.

El 24 de Enero de 1930, se le otorga el rango de Municipio que es como se conoce ahora.

De este Municipio se derivan varias rancherías que dependen ya del Municipio de Charo como Las Trojes

⁹ <http://www.michoacan.gob.mx/municipios/22historia.htm> febrero 2 del 2007

¹⁰ IBIDEM

Cronología de hechos Históricos:

- **1550** Charo es República De Indios y Corregimiento.
- **1637** Fray Diego de Basalenque, escribe la "Historia de la provincia de San Nicolás Toledo de Michoacán".
- **1651** Muerte de Fray Diego de Basalenque.
- **1825** Entrevista de Morelos e Hidalgo.
- **1825** Charo es cabecera de partido.
- **1831** Se constituye en tenencia.
- **1930** Se constituye en Municipio.

2.1.2 PRIMEROS POBLADORES EN LAS TROJES

La localidad de las trojes Municipio de Charo fue fundada en el año de 1877 por la familia Lemus. El hombre de mayor edad, de esta familia era el Sr. Secundino Lemus, Andrea Lemus hermana de Secundino fueron los primeros pobladores de esta localidad, que de ahí se empezó a extender la población, estas familias eran los hombres revolucionarios que luchaban contra el gobierno, a ellos se les atribuían "*Los Pronunciados*" un grupo de guerrilleros.

Robaban en otros pueblos para llevar de comer a sus mujeres e hijos que dejaban en Las Trojes. Cuando el gobierno mandaba su ejército para que detuviera a estos revolucionarios a las Trojes, huían y les destruían sus casas, las quemaban, les mataban a los animales, golpeaban a los hombres y mujeres que encontraban.

El General Felipe Ireta fue el encargado del ejército que quería acabar con los revolucionarios, después fue Presidente Municipal de Zitacuaro. Al llegar a ser dirigente de Zitacuaro la Señora Maria Dolores Lemus hija de Secundino Lemus acude a él para pedirle ayuda porque los dejó sin casa cuando era general, el los apoyó económicamente y aportó para la contracción de una escuela para los hijos de los habitantes de las trojes.

La carretera que ahora lleva a Ciudad Hidalgo fue construida en el año de 1930 por el Gobernador y después presidente de la República Mexicana Don Lázaro Cárdenas del Río. Esta carretera fue obra de la participación del gobierno y de los mismos pobladores de las trojes. Utilizaron poca maquinaria era más mano de obra por obreros que por maquinaria.

La comunidad de Las trojes, solo contaba con un camino para comunicar la zona habitada con otras cercanas, a este lo llamaban el camino real, que hasta estas fechas, es el camino sigue existiendo, como acceso principal y aún no se está pavimentado.

Todo esto a lo largo de los años ha mejorado, para beneficio de la comunidad en el año de 1992 llega a ellos la CFE. (Comisión Federal de Electricidad) a proporcionarles los servicios necesarios para darles la energía eléctrica. En el año de 1994 construyen la primera iglesia para la comunidad.

A lo largo de los años esto va mejorando para beneficio del pueblo, contando con la modernidad con la que cuentan las ciudades por lo que van quedando de lado las tradiciones con las que padres y abuelos crecieron y enseñaron para subsistir, actualmente empiezan a remplazarlas por actividades relativas a al modernidad.

2 .I.3 EL ORIGEN DEL RESTAURANTE.

Las salidas a comer tienen una larga historia. Las tabernas, lugares donde también se sirven alimentos, son espacios que existían ya en el año 1700 a.C. Se han encontrado pruebas de la presencia de un comedor público en Egipto en el año 512 a.C. que tenía un menú limitado, sólo servía un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla. No obstante, los egipcios utilizaban una amplia selección de alimentos: lentejas, sandía, alcachofas, lechuga, rábanos, cebollas, carne, miel, dátiles, quesos, mantequilla.

En aquel entonces, las mujeres no podían acudir a estos comedores, sin embargo, hacia el año 402 a.C. las mujeres comenzaron a formar parte del ambiente de las tabernas. Los niños pequeños también podían asistir si iban acompañados de sus padres pero las niñas no podían hacerlo hasta que no estuvieran casadas.

Los antiguos romanos, tenían esta práctica de frecuentes visitas a sitios para comer fuera de sus viviendas; aún hoy pueden encontrarse pruebas en Herculano, una ciudad de veraneo cerca de Nápoles que durante el año 79 d.C. fue cubierta de lava y barro por la erupción del volcán Vesubio.

Después de la caída del Imperio Romano, las comidas fuera de casa se realizaban generalmente en las tabernas o posadas, pero alrededor del año 1200 ya existían casas de comida en Londres, París y algunos otros lugares en las que podían comprarse platos ya preparados. Las cafeterías son también un antepasado de nuestros restaurantes.

La palabra restaurante proviene de el señor Monsieur Boulanger propietario de una casa donde vendía comida que tenía una descripción en la puerta que "decía": "*venite ad me omnes qui sfomacho lavoratoratis et ego Restaurabo vos*" pocas eran las personas que sabían leer en francés en el año de 1765 y menos sabían latín el propietario del negocio lo que quería decir con esta frase es "*venid a mi todo aquel cuyo estómago clame angustiado que yo lo restaurare*" esta casa donde vendían comida parte de Londres Paris, de ahí surge la palabra restaurante esta frase llega a todo el mundo."¹¹

¹¹ Enciclopedia practica profesional de Turismo, Hoteleria y Restaurantes EDT. Océano pp.507

Entonces la palabra restaurante, tal como se conoce actualmente, proviene de la raíz restaurar y surge el primer restaurante, conocido como tal, en América específicamente en Estados Unidos, traído por los franceses de ahí se dispersa por todo el Continente Americano.

En esta última década, la comida nacional ha incursionado como Patrimonio de la Humanidad, se considera que se está a punto de conseguir este galardón, que sin duda será de mucha importancia para impulsar el alimento mexicano, como característica particular del turismo en México, de ahí que el lanzamiento de la comida Mexicana, está siendo de la mayor importancia para el desarrollo de la industria turística.

Por su parte se reconoce que la comida mexicana es el producto de un mestizaje entre los usos y alimentos indígenas y la combinación con especias y procedimientos culinarios traídos d España. Al consumarse la independencia, en 1821, llegaron extranjeros de Europa y de los Estados Unidos, muchos de los cuales se establecieron en nuestro país e introdujeron algunas de sus costumbres en la comida.

La dieta del mexicano de las clases populares siguió siendo básicamente la misma que antes de la Independencia. Pero como sucede con la comida, las costumbres se mezclan y junto a esas exquisiteces extranjeras importadas, se hace gala de las mancerinas de plata para el chocolate, las vajillas de Talavera, las cazuelas, los jarros entre otras muchas tipologías de artesanías Nacionales.

En México los franceses se establecieron en varios puntos del territorio nacional y abrieron restaurantes donde se servían platillos franceses, quesos, vinos, licores y postres.

Los españoles durante la Colonia que llegan a México; se dedicaron al comercio y abrieron, por ejemplo, los llamados cajones de ropa donde se vendía también mantelería y encajes para el servicio de mesa, instalaron molinos de nixtamal para procesar el maíz utilizado en las tortillerías, así como los molinos de trigo con cuya harina se preparaba el pan, de allí vienen los bolillos, las teleras y numerosas variedades de pan dulce con el que se disfruta la tradicional merienda.

De los ingleses, viene el té, nunca totalmente popularizado en este país, las carnes azadas a medio cocer, sangrantes y por lo tanto poco duras, contrarias a las viandas suaves, acompañadas con salsas, que tanto le gustan al mexicano.

Desde la declaración de la Independencia empezaron a visitar el país, los norteamericanos y durante la invasión de 1847 se instalaron en cantinas y bares a su estilo y seguramente se consumía whisky, destilado de grano.

Los chinos emigraron a México desde San Francisco durante la segunda mitad del siglo XX y se instalaron en el norte del país principalmente, con sus lavanderías, sus restaurantes, cafés de chino, cuya principal bebida se sirve para el desayuno en gruesos vasos de vidrio con leche hirviendo y café destilado.

2.2 MARCO TEÓRICO-CONCEPTUAL

Otro dato interesante será considerar los términos: tradicional, típico y regional, que son nombres que se emplean en diferentes momentos, durante este documento que sin duda requieren de ser contextualizados, para ubicar su empleo:

Tradicional, es un término que viene de la palabra tradición que significa Acostumbrado, Habitual, Usual, Arraigado, Enraizado, Popular, Ancestral, esta relación de términos da lugar a pensar a ciertos alimentos validados en el paladar de un sector de la población a partir de su costumbre, basado en los tipos de productos comestibles que se producen en ese lugar.

Por su parte por **típico se entiende lo propio**, lo distintivo, característico del lugar, representativo de su lugar de origen, especial y original de cada región, producto que conserva la tradición y la cultura, elemento que lo hace inconfundible.

Por su parte **regional**, es un término que alude a lo espacial, a lo local, definido por una provincia, por un territorio o espacio geográfico determinado y limitado por costumbres propias, que le dan un sello particular.

Se resume entonces que se trata de ofrecer un espacio arquitectónico que albergue a un restaurante para atender un servicio exclusivo de comida de la región, típica y tradicional.

2.2.1 LA GASTRONOMÍA EN MÉXICO

2.2. GASTRONOMÍA EN MÉXICO

Gastros= estomago

Nomus= ley

La gastronomía es el arte de servir una mesa. Arte de preparar una buena comida, también es el conjunto de principios del buen comer; y es el arte apegado a una tradición. "La gastronomía se debe a Alexandre Grinod de la Reiniera (1758-1838) que fue el inventor de este genero junto con Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)"¹¹

En México se encuentra una trilogía, relativa a los principales elementos que se consumen en México y son:



Frijol: "Pertenece a la familia de las Leguminosas (*Leguminosae*)."¹² El frijol se cultiva desde la prehistoria



Maíz: "Su origen es de América" se convirtió en un culto religioso y en torno a él se organizaron varios tipos de ceremonias. Antes de comerlo, lo trataban con ternura y delicadeza. Antes de cocerlo, lo calentaban con el alimento para que sufriese con los cambios de temperatura y si encontraban algún grano en el suelo lo recogían y rezaban una oración, para disculpar el desperdicio e impedir que los dioses se vengaran produciendo seduciendo y hambre.



Chile: "Nombre común de una planta de la familia de las Solanáceas que constituye uno de los productos alimenticios más típicos de México. También denominado ají o pimienta, se prefiere designar a las variedades picantes como chile o ají, y a las dulces como pimienta".

¹¹ Enciclopedia practica profesional de Turismo, Hoteleria y Restaurantes EDT. Océano pp.507

¹³ Judía." *Enciclopedia® Microsoft® Encarta 2001*. © 1993-2000 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

Estos elementos alimenticios, se utilizan en todo el territorio de México para hacer y condimentar la comida, los poderes alimenticios, aperitivos y digestivos los hacen muy cotizados.

2.2.2. GASTRONOMÍA EN MICHOACÁN.

PLATILLOS TÍPICOS:

- Pozole
- Corundas michoacanas
- Churipo
- Enchiladas morelianas
- Pescado blanco de Pátzcuaro

POSTRES TÍPICOS:

- Chongos zamoranos
- Ate de membrillo
- Pastel de plátano
- Helado de pasta.

BEBIDAS TÍPICAS:

- Charanda
- Mezcal
- Atole blanco

LUGARES TURÍSTICOS:

- Morelia
- Pátzcuaro
- Uruapan
- Santuario de las Mariposas Monarcas



2.2.3. GASTRONOMÍA EN LAS TROJES.

En la comunidad de las trojes siembran desde antaño, diversos frutos y verduras que utilizaban para subsistir como lo es el frijol, el maíz, las habas, el garbanzo, el trigo, chile, calabaza y nopales. Se observa que se contienen en el listado los tres elementos básicos de la comida mexicana.

El ganado con el que cuentan son vacas, puercos, gallinas, chivos., y cazan venados, y aves. Para la comunidad la vaca es un buen productor de alimentos porque produce leche, de la que extraen otros productos derivados como la crema y el queso.

Estas costumbres han cambiado en la comunidad de las trojes, puesto que han dejado de lado el cultivo de verduras, lo único que se esta sembrando año con año y poco a poco va desapareciendo es el maíz. Un nuevo fruto que se consume como verdura que es clasificado un fruto nuevo porque antes no se cultivaba en las trojes el aguacate, actualmente los cultivos principales en las trojes son el del aguacate y el del maíz.

Todas esas costumbres no se deberían de olvidar, para no perder el sabor que tiene el pueblo michoacano, sin embargo y pese a todos lo esfuerzos e incluso al aislamiento de la comunidad, se están perdiendo las tradiciones porque ahora los habitantes lo que hacen es en vez de cultivar, es comprar los frutos, verduras y la carne. Son pocas las familias que tienen sus animales y siembran el maíz.

No solo pasa eso con los alimentos que consumen para el uso diario, también sucede con la forma de cocinar y sus utensilios de cocina y se van actualizando, antes utilizaban el metate que era donde las mujeres molían el maíz y el trigo para hacer las tortillas y donde molían algunas especies de chiles no todos utilizaban el molcajete. El metate lo han sustituido por un molinillo manual después lo dejan a un lado y ahora utilizan un molino de consumo eléctrico, el molcajete lo cambian por una licuadora. Los fogones de leña donde cocinaban, los dejan abandonados y ahora cocinan en estufa de gas, estos utensilios aun siguen conservando, pero es raro que los utilicen y mucho menos a diario.

En los días festivos o cuando se tiene un evento conmemorable para la población como el doce de diciembre, cuando celebran el día de la Virgen de Guadalupe, se acostumbra para la celebración, comer mole de guajolote acompañado con un mezcal. En otras fechas comunes, se acostumbra comer la cecina, carne asada acompañada de frijoles, salsa, cebollas asadas, nopales y tortillas recién hechas.

2.2.4 IMPACTO DE LA GASTRONOMÍA AL DESARROLLO ECONÓMICO DEL ESTADO DE MICHOACÁN

Sin duda la gastronomía como producto de intercambio comercial, ofrece la oportunidad de abrir fuentes de trabajo donde se espere entrar en dos rubros importantes, la productividad y la competitividad.

La forma que se espera que las empresas de este ramo se integren a la productividad es a través de la organización de PYMES, que demuestren ser lo suficientemente organizadas y capaces para gestionar ante quien corresponda los apoyos económicos necesarios para lograr su planeación, establecimiento y desarrollo.

De acuerdo a René Villarreal en el estudio titulado “La competitividad sistémica: conceptos y condiciones en México”, el país está muy atrasado en cuanto a la competitividad y esto es preocupante porque no podrá aprovechar las ventajas del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, la globalidad y en general todos los portes de la nueva economía.

El mencionado autor realiza una crítica al economista Paul Krugman de su artículo “Competitividad: una obsesión peligrosa”, en donde Krugman (1997) dice que las ideas sobre la competitividad están mal planteadas y mal enfocadas porque finalmente:

- 1) son las empresas las que realmente compiten en el mercado nacional e internacional, y
- 2) hablar de competitividad es hablar de productividad; conceptos en los cuales no está de acuerdo René Villarreal, pues competitividad es diferente a productividad y el entorno es determinante, de tal manera que si no existe una estrategia de

competitividad sistémica de la empresa y de desarrollo del país con visión nacional, estatal y regional y de cluster-empresas, no es posible sustentar la competitividad a mediano plazo.¹³

Debido a lo anterior es que sea indispensable pensar en un restaurante de comida tradicional y típica, no como una empresa aislada, sino como un eslabón más que se une a la cadena de la empresa turística de Michoacán y de México.

En la comunidad de las Trojes, se considera que para este tipo de empresa no existe una competencia calificada, ya que la competencia es una rivalidad que surge al pretender la misma cosa dos o más personas, situación que por el momento no se observa en la comunidad en que se plantea este diseño arquitectónico.

2.2.5 EL RESTAURANTE Y SU IMPACTO ECONÓMICO, POLÍTICO Y SOCIAL

“Un restaurante es un comercio donde venden bebidas y comidas. El servicio, dependiendo del local, cubre una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina”¹⁴

2.2.6 TIPOS DE RESTAURANTES.

Los restaurantes se dividen en varios géneros esto es de acuerdo al tipo de servicio que nos proporciona cada uno de ellos la comida depende de cada país cada costumbre que tenga cada lugar.

La clasificación que estoy haciendo es la de nuestro país que es México a continuación estoy haciendo la descripción de algunos restaurantes como lo es:



¹³ Enciclopedia practica profesional de Turismo, Hoteleria y Restaurantes EDT. Océano pp.507

¹⁴ <http://es.wikipedia.org/wiki/comercio>

a) RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA.

Este tipo de restaurantes no es nada nuevo ya que "los antiguos romanos lo hacían en Pompeya y Herculano"¹⁰.

En Estados Unidos esto se convierte en un fenómeno en el año de 1960 esto para facilitar a las personas a comer en poco tiempo por lo regular las personas que mas acuden a estos lugares son las personas que trabajan. De ahí se extiende este tipo de comidas y llega a México teniendo éxito por la rapidez de la comida.

b) RESTAURANTE DE COMIDA PARA LLEVAR.

Este tipo de establecimientos es con más facilidad que acudan a ellos parejas que tienen hijos o parejas sin hijos ya que para ellos es mas fácil comprar comida llevar a casa y solo recalentarla o simplemente comer en el auto cuando el tiempo no lo permite acudir a la casa "esto tampoco es algo nuevo ya que existía en los bares de la antigua Roma. Las casas de comida del siglo XII instaladas en Londres y París"¹⁵

Los servicios que ofrecen estos establecimientos son:

- Poco mobiliario porque ellos no proporcionan un lugar donde el cliente pueda comer en el establecimiento.
- El espacio de la cocina puede ser mínimo ya que su menú es muy limitado.
- Los gastos de mano de obra son muy bajos en comparación con otros establecimientos Ofrecen mas amplio servicio.
- Se requieren pocos tipos de comida.

¹⁵ Enciclopedia practica profesional de Turismo, Hoteleria y Restaurantes EDT. Océano pp.511

c) RESTAURANTE DE SERVICIO A DOMICILIO.

Este tipo de establecimientos te brinda la comodidad de llevar hasta tu casa, trabajo o el lugar que lo requieras algún alimento sin necesidad de acudir hasta el restaurante solo es cuestión de hablarles y ellos acudirán. También cuentan el restaurante con un área para comer, esté a diferencia de los demás te vende solamente comida para llevar.

d) RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA.

Este tipo de restaurantes depende de cada región en la que se establezca el restaurante cada estado tiene sus propias comidas típicas de cada región. La comida en la Ciudad de México tiene sus orígenes en el pasado precolombino del país y refleja una multitud de ingredientes naturales así como la fusión de diversos grupos culturales. Una tendencia creciente entre los restaurantes es ofrecer platillos regionales típicos.

Hay tres razones principales por las cuales la comida Mexicana resulta incomparable: El Frijol, el Chile y el Maíz

El platillo que identifica a Michoacán son las tradicionales corundas y huchepos su tradicional elaboración es en toda la Meseta Purépecha; en la Región de Pátzcuaro es imprescindible comer pescado blanco y los charalitos; en la Región Morelia por sus tradicionales enchiladas placeras y los ates morelianos; en la Región de Uruapan podemos disfrutar del delicioso sabor del aguacate, que por su calidad hoy en día es exportado a varios países del mundo; otros productos que han dado reconocimiento a esta ciudad son el café y la charanda, sin olvidar el pan de agua con anís y el rico mole.

2.2.7 RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA EN LAS TROJES.

El restaurante de comida típica de la región esta basado en los paladares del turismo que acude a la región lo que buscan algunos turistas es principalmente salir de la ciudad, buscar un lugar tranquilo, agradable donde se pueda contemplar los bosques con los que cuanta la región. Su arquitectura regional basándose en la madera, adobe, teja, y vigas de madera.

En las trojes se encontrarán algunos platillos típicos regionales que se venden en los restaurantes cercanos a la zona de las trojes como lo es:

- La cecina
- El mole de guajolote
- La carne asada
- Y en algunos restaurantes la trucha arco iris

Estos establecimientos proporcionan un ambiente agradable y campirano con un hermoso panorama del lugar. Se utilizarán en la cocina platos de barro, tazas de barro y la decoración del lugar.

Esta gastronomía también será pensada y considerada en el diseño del restaurante típico regional de las Trojes. Una gastronomía de calidad de buena sazón un lugar limpio donde los comensales puedan llegar con confianza a comer algo primordial y se diseñará con un concepto que invite a un ambiente agradable y familiar.

Lo principal para lograr la productividad y la competitividad en un restaurante es:

- Ofrecer una gastronomía adecuada

Su gastronomía principal es la carne asada, la cecina, el mole de guajolote y las tilapias ésta por encontrarse en las trojes criaderos de tilapia propiedad del mismo dueño del restaurante.

- Tener precios adecuados

Esto es basado en un análisis del tipo de turismo que acude a comer a los restaurantes cerca de las trojes son personas de nivel medio

- Dar un trato personalizado

Ofrecerles el trato que se merece como cliente del restaurante de su preferencia al brindarle una buena atención, trato y servicio con el fin de que al comensal le queden ganas de regresar y hasta de recomendar el lugar.

- Instalaciones adecuadas

El lugar debe de contar con las instalaciones adecuadas para poder hacer su función de restaurante bien que sea la correcta para que se tenga un confort en el lugar.

- Horario amplio

El comensal pueda tener la oportunidad de llegar con un horario amplio que si le agrada el lugar pueda quedarse el tiempo que desee para que este apreciando el paisaje donde esta ubicado el restaurante

- Ofrecer Distracciones a los clientes

Tener otro tipo de distracciones que pueda divertir al comensal que no solo sea a comer si no que pueda salir a montar a caballo, pescar su propio pez que se va a comer, o darle de comer a los peces.

- Estar ubicado en un lugar cómodo

El lugar esta diseñado para llegar sin problema alguno a los espacios tanto en el restaurante como en el estacionamiento

- Empleados amables

Los empleados tendrán que ser amables, simpáticos, respetuoso, limpios para el empleado lo principal es el cliente.

- Extensa variedad de platillo tener platillos nuevos en ocasiones especiales “algún día festivo”.

- sorprender al cliente con nuevos servicios

Tener diferentes y nuevos servicios que llamen la atención del cliente para que se sienta en armonía que al llegar a un lugar no encuentre siempre lo mismo y nunca cambien si no todo lo contrario mostrarle cosas diferente tanto en la decoración del restaurante como en el vestuario del personal de acuerdo al mes en el que nos encontremos y de acuerdo al horario en la tarde encontrar el lugar con velas, con un lago artificial lleno de patos, esto solamente puede ser en los meses noviembre, diciembre y febrero entre algunas otras variedades.

- Arquitectura agradable

Una arquitectura regionalista que por la simple arquitectura nos demos la idea que estamos en un lugar regional donde su arquitectura es similar o igual a la empleada en el restaurante.

- Estar ubicado en un entorno geográfico atractivo

Su entorno geográfico es el la carretera a mil cumbres en las Trojes Municipio de Charo a media hora de la Ciudad de Morelia.

Un Pueblo que cuenta con una naturaleza hermosa rodeada de árboles y de cerros por todos lados lo único que encuentran son cerros enormes llenos de árboles lugar muy atractivo por su naturaleza.

- Obtener popularidad en los medios de comunicación.

Esto se obtendrá de la calidad del restaurante que todo eso será en base a los puntos anteriores.

2.2.8 RESTAURANTES TÍPICOS DE LA ZONA



La cabaña de Juan



El Rincón de Villa



EL Venado



La Montaña

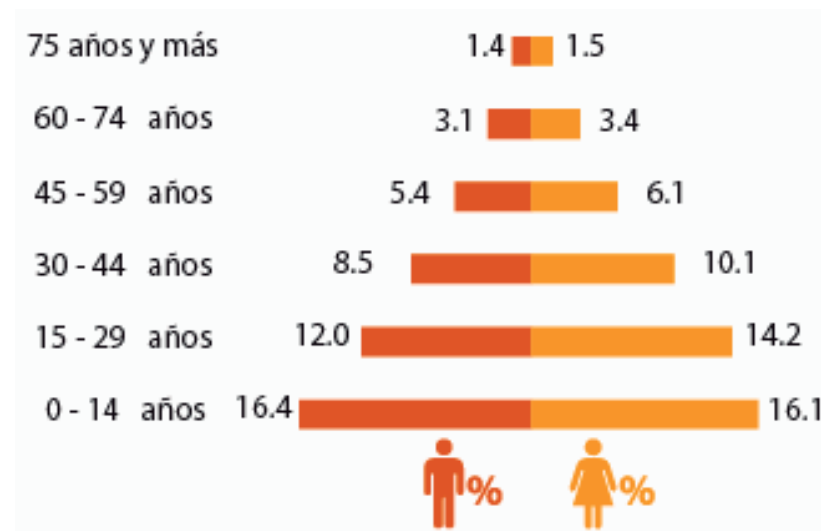
2.3 MARCO SOCIO ECONÓMICO

2.3.1 SOCIEDAD DE LAS TROJES.

Habitantes en Michoacán = 3,966,073

Mujeres= 2,073,696

Hombres= 1,892,377



Charo cuenta con una superficie de hectáreas = de 22 749,814 aproximadamente

Evolución demográfica

“En el municipio de Charo en 1990, la población representaba el 0.46 por ciento del total del Estado. Para 1995, se tiene una población de 17,898 habitantes, su tasa de crecimiento es del 2.08 por ciento anual y la densidad de población es de 55 habitantes

por kilómetro cuadrado. El número de mujeres es relativamente mayor al de hombres. Para el año de 1994, se dieron 704 nacimientos y 67 defunciones¹⁶

En el censo del año 2000 encontramos una población de 19,169 habitantes en el Municipio de Charo

- Hombres: 9,838
- Mujeres: 9,331
- Viviendas Habitacional: 3,614
- Población Económicamente activa: 5,990
- Población económicamente inactiva: 7,547
- Población alfabeto de 15 años y más: 10,538

La población de las trojes es una población económicamente de recursos muy bajos con familias muy grandes

En promedio cada familia tiene aproximadamente entre 4 y 7 hijos eso es solamente es un aproximado porque se encuentran familias con mas hijos.

La única persona que aporta económicamente a la familia es el padre de familia el cual tiene que salir a otros lugares Cercanos a trabajar o a la ciudad por que en las trojes no hay muy pocas fuentes de trabajo.

Los únicos empleos que encuentran en las Trojes son de peón sembrando o cuidando algunas huertas de aguacate de estos empleos son muy pocos porque no es un lugar muy productivo en su agricultura o ganadería.

✓ La población de las trojes cuenta con: 156 habitantes en el año 2007.
Son 15 familias con sus respectivos hijos cada una

Hombres casados: 33 habitantes

Mujeres casadas: 35 habitantes

Niños: 81 habitantes

Personas mayores de 60 años: 7 habitantes

¹⁶ INEGI. Dirección General de Estadísticas; Dirección de censos de Sector Económico; Coordinación de Censos Económicos

2.3.2. DIVISIÓN DEL TRABAJO

A) SECTOR DE ACTIVIDAD

En las trojes son muy pocos los habitantes. Los empleos con los que cuentan son del campo que es la única fuente de trabajo para subsistir en la zona. Los hombres que es un promedio del 18% de la población es la única que trabaja y lleva alimentos a sus familias. El porcentaje de población económicamente activa: 20% de los habitantes.

Localización de Las Trojes:

Este proyecto del restaurante esta ubicado a 45 kilómetros de ciudad de Morelia Michoacán por la carretera que va a mil cumbres que es en las Trojes Municipio de Charo. Colinda con la población de El temascal al poniente. Al oriente con el poblado de Triguillos.

2.4.2 HIDROGRAFÍA

Se constituye por el río que pasa a la altura del kilómetro 23, el de el salto del tigre que es una cascada de agua visitada por muchos turistas, y distintos nacimientos de agua que existen cerca de esta zona uno de estos nacimientos de agua lo tenemos dentro de terreno que esta designado para el restaurante que va a servir para abastecer la necesidad del restaurante. Los azufres con aguas termales esta cerca de las trojes.



FOTO 1

Esta foto es tomada del salto del tigre que es una cascada que su agua alimenta al Parque nacional José M. Morelos pasa otro río que alimenta a los varios poblados cercanos unos de ellos es Las Trojes, el Temascal, El pie de la mesa.

Pobladores cercanos a este río. Este ubicado en el kilómetro 23.



FOTO 2

2.4.3 OROGRAFÍA

Su relieve lo constituye el sistema volcánico transversal, sierra de Mil Cumbres y cerros Las Encinillas, Borregas, Potrerillos.

Uno de sus principales atractivos es el impresionante paisaje boscoso de Mil Cumbres, ahora llamado Parque Nacional José María Morelos que despliega su belleza natural a escasos 23 km. de la capital michoacana

El proyecto esta en una orografía muy accidentada esta en una parte de un cerro con una pendiente muy prolongada.

Se encuentra rodeada de montañas y más montañas porque es una zona muy boscosa.



FOTO 3

Foto tomada desde la parte más alta del terreno

2.4.3 CLIMA

Charo, municipio de Michoacán de Ocampo, situado al oeste de la capital. Región montañosa, poco productiva. Clima templado, en algunas partes cálido.¹⁷

En el Las Trojes Municipio de Charo existe un clima que se encuentran distribuidos de la siguiente manera:

* C(w2): Templado subhúmedo con lluvias en verano, mayor humedad.

“Como puede verse, predomina el clima templado subhúmedo, con una precipitación que oscila entre 700 a 1000 mm de precipitación anual y lluvias invernales máximas de 5 mm. La temperatura media anual (municipal) oscila entre 16.2 °C en la zona serrana del municipio y 18.7 °C en las zonas más bajas.”¹⁸

Las principales afectaciones climatológicas que afectan el proyecto son los siguientes:

- La presión atmosférica
- La humedad
- Los vientos
- La precipitación pluvial
- La nubosidad
- La visibilidad
- La presencia de fenómenos especiales como granizo y heladas.

El mes de julio y agosto son los meses con mas heladas por lo que la solución para dar confort a lo que corresponde al proyecto es poner en los techos con materiales de alta resistencia para el granizo aunque no es un lugar donde granice mucho pocas veces

¹⁷ "Michoacán de Ocampo." *Enciclopedia® Microsoft® Encarta 2001*. © 1993-2000 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

¹⁸ <http://es.wikipedia.org/wiki/Morelia#Geograf.C3.ADa>

sucedan y con lo que respecta a las heladas la solución de esto es poner materiales térmicos que no permitan tanto la entrada de el frío las chimeneas que también se proponen para mantener el lugar térmico.

- El carácter de húmedo de esta región se sitúa entre (0 y 20%) el índice de aridez dado .Se presenta un promedio de 10.3 días con heladas, entre septiembre y abril 2.5 días con granizadas entre octubre y agosto 175 días con rocío 9 de enero a diciembre 53.2 días despejados 152.3 medio nublados y 165.8 nublados.

Con estos datos ya nos basamos para saber cuantos días tenemos mas nublados o con rocío para proyectar un lugar térmico y confortable.

Esta zona tiene temperaturas frías porque esta rodeado de bosque y de árboles.

- La teja es de lo que esta contemplándose para el techo debajo de ella estará un aislador porque reducen el flujo de calor a través de la cubierta.

Que a su vez no solo sea fría por el día también sea calido durante las noches de invierno.

- Los muros donde se pondrán las ventanas no tienen que ser mayor al 50% del área total del muro esto para tratar de impedir la entrada de los vientos dominantes

- La ubicar de las ventanas preferentemente hacia el E, SE, S Y SW.

Cuadro de Temperatura Promedio , de Morelia Michoacán

<i>Mes</i>	<i>Prom.</i>	<i>Máx.Prom.</i>	<i>Mín.Media</i>	<i>Precipitación</i>	
Enero	22°C	6°C	14°C	1.8	mm
Febrero	24°C	7°C	16°C	10	mm
Marzo	26°C	9°C	18°C	10	mm
Abril	28°C	12°C	20°C	10	mm
Mayo	28°C	13°C	21°C	43	mm
Junio	27°C	14°C	20°C	137	mm
Julio	24°C	13°C	18°C	175	mm
Agosto	24°C	13°C	18°C	163	mm
Septiembre	24°C	13°C	18°C	119	mm
Octubre	24°C	11°C	17°C	53	mm
Noviembre	23°C	8°C	16°C	15	mm
Diciembre	22°C	7°C	15°C	13 mm	

2.4 .5 TEMPERATURA

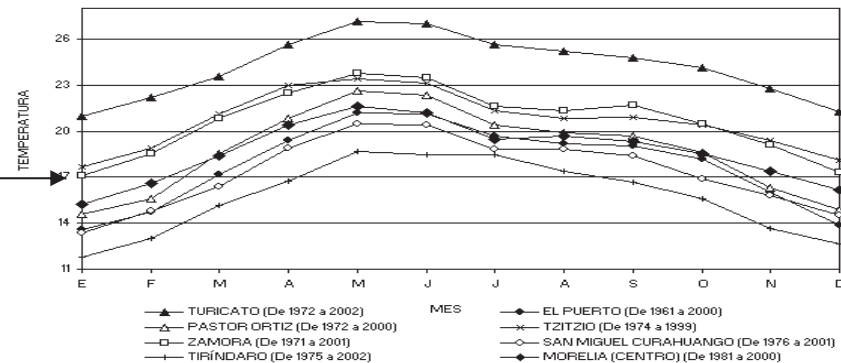
La temperatura media promedio en la región oscila entre los 17 y 18.8 grados centígrados lo cual indica que se cuenta con una temperatura que permite climatizar los espacios interiores al Aplicar métodos de iluminación y ventilación y tomar muy en cuenta lo que es este factor climatológico para no afectar el confort del proyecto basándose en esta temperatura que es una temperatura de agradable a fría.

El confort es lo más importante y la temperatura ambiente que se presente dentro del restaurante.

En el interior del espacio cerrado, se utilizaran materiales aislantes térmicos para lograr un confort, esto para la utilización de los recursos naturales de ventilación cada espacio es adecuado y orientado de modo que no se requiere en todas las áreas: calefacción, aire acondicionado o cualquier otro modo artificial para hacer confortable el restaurante la solución de estos problemas que se pueden tener en cuestión de clima los resolvemos con los siguientes materiales.

- Para los días cálidos es la teja con un aislador térmico
- Y para los días fríos son chimeneas
- Orientación de puertas y ventanas

temperatura similar ala que encontramos en las trojes municipio de charo es la de morelia desde enero hasta diciembre.



Temperatura promedio (centígrados)

2.4 .6 PRECIPITACIÓN PLUVIAL

Tiene precipitación pluvial de 1,145.5 milímetros

Para este proyecto los techos serán inclinados ya que como es una zona boscosa y llueve bastante en el mes de junio a septiembre que son los meses mas importantes respecto a al precipitación pluvial, por lo que se resolverá con todos los techos inclinados

2.4.7 VIENTOS

Los vientos dominantes proceden del suroeste y noroeste, variables en julio y agosto con intensidades de 2.0 a 14.5 Km./h.

Para tener una temperatura confortable es los espacios interiores, se deben obtener buenos resultados y diseñados adecuadamente, tomando en cuenta los factores climatológicos correctamente, estos factores bioclimáticos, orientacion, vientos dominantes, asoleamiento, uno de ellos es el viento dominante en la zona de las Trojes Municipio de Charo es bosque se tienen vientos dominantes es una area al decubierto y no tienen nada que le impida la corriente del aire como puede ser algun cerro que pudiera impedir un poco que el viento corriera a la velocidad que es pero esto no es asi por lo que esto se da más en el invierno para evitar que entre este directamente al restaurante se colocarán algunas chimeneas, estas no serán chimeneas eléctricas éstas son de leña pero dejando la salida correctamente para que cuando esten prendidas el humo de la leña no se encierre dentro del restaurante esto es para que este lugar sea aún más confortable.

Se pondrán algunos árboles alrededor del restaurante para impedir la entrada directamente de los vientos.

Se tendrán alrededor del restaurante, áreas de pórticos con cierta inclinación para evitar que entre el viento a la entrada directa del sol esto sin impedir la entrada la luz directamente, esta inclinación será de acuerdo a la gráfica solar de la zona para basar a ese dato, la inclinacion de los techos.

Los vanos de las ventanas no serán colocadas donde los vientos puedan entrar directamente eso también tomando en cuenta la vista panorámica que ofrece el entorno.

Los macetones sobre el pórtico también sirven para impedir directamente la entrada de los vientos, éstos se ubicarán sobre una trabe de madera arriba del barandal de madera del pórtico.

2.4.8 SOLEAMIENTO

Se tiene que hacer la ubicación de los espacios de acuerdo a la siguiente Tabla:

ESPACIOS	NORTE	ORIENTE	SUR	PONIENTE	NORTE
BAÑOS	*	*		*	
COCINA	*	*			
TERRAZA		*	*	*	
JARDINES ARBOLADOS	*	*	*	*	*
ENTRADA PRINCIPAL/VESTIBULOS		*	*	*	
PUERTAS EXTERIORES		*	*		
CALENTADORES SOLARES			*		
SISTEMA TRATAMIENTO DE AGUAS	*	*			

Los árboles sirven para hacer una cortina natural y con ello evitar que los rayos solares entren directamente, se pretende además Ubicar las ventanas al oriente y poniente con el empleo de parte-soles como elementos de control del paso de la luz y el calor solar.

2.4.9 FLORA Y FAUNA

En el municipio predominan los bosques de coníferas, con oyamel, pino y junípero; mixto con encino, aile, y sauce; pradera con huisache, nopal y matorrales diversos.

Su fauna se conforma por venado, armadillo, ardilla, zorrillo, tlacuache, tejón, coyote, gato montés, pato y güilota.

a) Recursos naturales

La superficie forestal de maderables es ocupada por pino y encino; en el caso de la no maderable, por arbustos de distintas especies y matorrales. En materia de minería cuenta con un yacimiento de diatomita.



2.4.10 SUELO

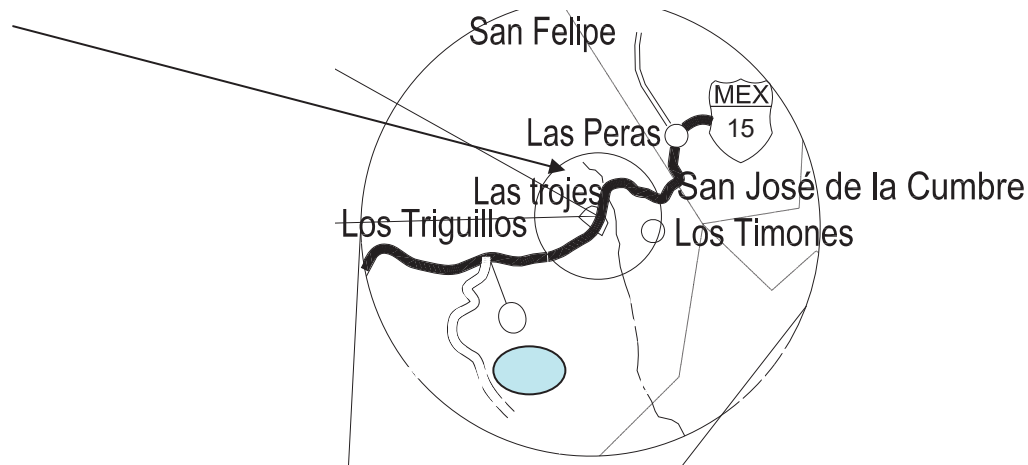
“Los suelos del municipio datan de los períodos cenozoico, terciario, cuaternario y plioceno; corresponden principalmente a los del tipo chernozem. Su uso es primordialmente forestal y en menor proporción ganadero y agrícola”¹⁹.



¹⁹ http://michoacan.gob.mx/municipios/22medio_fisico.htm

2.5 MARCO URBANO.

Este poblado y sus alrededores cuenta con sus hermosos paisajes y sus nacimientos de agua y su cascada de agua que esta entre el poblado de el temascal y las trojes sus parque ecológico que este esta ubicado en el kilómetro 23, el parque nacional de yarnica, parque natural de los azufres aguas termales todo esto cerca de el poblado de las trojes y sus ríos que hay cerca del poblado.



2.5.1 INFRAESTRUCTURA URBANA

La única vía de comunicación con la que cuenta el poblado de las Trojes Municipio de Charo es con la carretera Federal y Municipal. Los medios de transporte con los que cuenta el poblado de las Trojes son muy pocos: los camiones que pasan por la carretera pero no todo el día; sino en la mañana pasan dos, por la tarde pasan tres más y es el único medio de transporte con el que cuenta la comunidad y sus vecinos de este poblado.

El lugar que tiene mayor servicio urbano es el poblado de el Temascal que algunas personas toman como opción ya que éste poblado está muy cerca de las Trojes se aprovechan para no esperar los camiones que lleguen hasta el poblado que van a diferentes poblados cercanos antes que se hiciera la carretera que pasa por Charo esta carretera era por donde transitaban todos los camiones que iban para México o algunos otros lugares pero desde que está esa carretera está dejó de transitarse tanto como lo era antes y ahora solamente quedaron los camiones que van cerca del poblado y es lo único con lo que se cuenta.



Es la única vía de comunicación al igual que el único medio de transporte con el que cuentan los habitantes.

2.5.2 USO ACTUAL DEL SUELO.

El uso que se le esta dando al predio no es ninguno, anteriormente se utilizaba para sembrar y actualmente no se le esta dando ninguno uso.

2.6 MARCO LEGAL

2.6.1. NORMAS Y REGLAMENTOS.

El pago de la licencia de construcción es lo que se tiene que hacer para poder construir bajo las normas del ayuntamiento con los trámites solicitantes de dicha dependencia.

Lo que pide en H. ayuntamiento de Morelia es:

- Copia del alineamiento y número oficial
- Copia de escritura o título de propiedad
- Copia de predial del año en curso
- Copia del contrato del agua o último recibo de pago
- Pago de derecho
- Dictamen de uso de suelo de la dirección de desarrollo urbano
- 3 copias del proyecto arquitectónico con instalaciones hidráulicas, sanitaria, gas, isométricos y planta de azotea firmado por un perito de obra
- Memoria de cálculo
- Planos estructurales firmados por un perito estructurita.

Para que la licencia de construcción sea otorgada será necesario que cuente con algunas normas que especifica claramente el reglamento de construcción de Morelia.

- o Por ser éste un proyecto en una zona rural queda estrictamente prohibido el derribo de árboles en áreas públicas y privadas, salvo en casos específicamente autorizados por la Secretaria de Desarrollo Urbano y Ecológico y de acuerdo al reglamento Municipal del Medio Ambiente de Morelia.
- o Para el estacionamiento de los comensales con hasta 500 m² de construcción será 1 por cada 50 m² . Las medidas que se requieren para los cajones será de 5.00x2.40 mtrs, pudiendo ser permitido hasta el 50% las dimensiones para cajones de coches chicos de 4.20x2.20 mtrs

- o El estacionamiento publico destinar un cajón de cada 25 o fracciona partir del duodécimo cajón, para uso exclusivo con discapacidad, cuya ubicación será siempre la mas cercana a la entrada de la edificación el cajón será de 5.00x3.80 mtr.
- o En la edificación los medios que aseguren la ventilación tanto diurna como nocturna son las siguientes: las ventanas no serán inferiores a los porcentajes mínimos correspondientes a la superficie del local, para cada una de las orientaciones.

NORTE. 10.00%

SUR. 12.00%

ESTE. 10.00%

OESTE. 8.00%

- o La altura mínima para la construcción de proyecto deberá ser de 2.50 mts.
- o El ancho de los accesos debe de ser como mínimo de 1.20 mts.
- o Todas las campanas deberán contar con un filtro de grasas colocados entre la boca y la unión de la chimenea.
- o Deberá contar con servicio de agua potable propio y no compartido, teniendo por separado su toma de agua potable domiciliaria que deberá estar conectada directamente a la red de servicios públicos: con diámetros de 1/2" y queda sujeta a las disposiciones que indique el organismo operador de tal servicio. Para el proyecto que se clasifica como de alimentos y bebidas con una dotación mínima 12 l/comida. Con un requerimiento de riego que se considera por separado atendiendo a una norma mínima de 5 l/m² día. Los requerimientos generales por empleados o trabajadores se consideran por un separado mínimo de 100 l/trabajador/día.
- o Muebles sanitarios que se requieren para los trabajadores contara con 2 lavabos y 2 excusados como mínimo de hasta 22 empleados. Los lavabos y regaderas se distribuirán por partes iguales en espacios separados para hombres y mujeres. En el caso de los locales para los sanitarios de los hombres, será obligatorio un mingitorio con un máximo de dos excusados.
- o Para el caso de los comensales será como mínimo para 200 comensales 3 excusados y 2 lavabos.

- o La cisterna se deberá construir con material impermeable y tendrá fácil acceso con un registro para su acceso interior no debe de tener acceso ningún otro tipo de aguas negras solamente agua potable para evitar la contaminación de el agua potable de la cisterna.
- o El desagüe pluvial por cada 100 m2 de azotea ha de proyección horizontal de techo inclinado, deberá instalarse una bajada pluvial de un diámetro de 10 cm.
- o Se deberá tener un sistema de iluminación emergente con un encendido automático para la iluminación de pasillos, vestíbulos, sanitarios, salas, locales, salidas de emergencia.
- o La cubierta deberá ser analizada y estudiada detalladamente para si se llega a tener algún sismo o fuertes vientos. Deberá tener una seguridad adecuada contra la dirección de todo estado limite de fallo esto tiene que ser aprobado por la Dirección Responsable de obras o por el corresponsable en seguridad en obras en que este sea requerido.

2.6.2 NORMAS DE LA SECRETARIA DE SALUD.

A) COCINA.

- o PISOS: deberá ser de material antiderrapante.
- o MUROS: Este debe de ser de lambrin e impermeable para abitar la humedad.
- o VENTANAS: Estas con mosquiteros para evitar el acceso a mosquitos y otros bichos ayudara a la higiene de la cocina.
- o ESTUFA, PARRILLA, Y HORNOS: Estas deberán contar con campana extractora del humo.
- o CÓMODAS: para guardas la mantelería y la losa
- o DESPENSA: Esta tendrá que ser independiente.
- o FREGADERO: Tarja con su escurridor esquinado con agua fría y caliente, conectada al albañal con cespól hidráulico que sea de un material impermeable.

- o CONGELADOR: Para conservar alimentos (0° - 18° C)
- o BASURERO.- lugar donde se almacena la basura. Lo idóneo es tenerla refrigerada y taparlo. Debe estar afuera de la cocina.
- o CÁMARA FRÍA.- no congela, solo enfría y mantiene los alimentos. A diferencia del congelador a esta se puede entrar y es de espacio amplio. (4°C)
- o ECONOMATOS: Aquí se almacenan los productos que se utilizan a diario, no tiene horarios. Es como la despensa chica.
- o REFRIGERADOR: Este para conservar los alimentos.
- o SANITARIOS: Para ambos sexos en la cantidad que se requiera de acuerdo al reglamento de construcción.

b) COMENSALES

- PISOS: Este debe de ser anti-derrapante, impermeable o mínimo cemento pulido.
- MURO: Debe de estar aplanado, pintado o con algún aparente.
- TECHO: Si se va a utilizar madera que este es el caso la madera tendrá que estar bien barnizada.
- VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN: Tiene que tener natural o mixta.
- MESAS Y SILLAS: Tienen que estar en buen estado pintadas o barnizadas de un material resistente.
- LOSAS Y VAJILLAS DE COMEDOR: En buen estado tienen que ser de plástico duro o tipo porcelana, no se acepta el barro si esta agrietado.

c) AFECTACIONES

Si no se siguen estas normas que se estan dando y de acuerdo al Reglamento del Medio Ambiente de Michoacán no se tomará en cuenta de que es lo permitido y que no, esto para seguir manteniendo los bosques michoacanos lo suficientemente límpios y no contaminar la zona y con ello no alterar y enfermar otras especies de flora y fauna que habita en el lugar, con esto la alerta está encendida para evitar contaminar el agua , independientemente de su cantidad, se espera realizar un estudio de Impacto Ambiental donde se consideren tanto lo urbano, lo social y su ecosistema.

Se tiene que tener mucho cuidado empesando por la contrucción del edificio para el restaurante, y tratar de generar una administración de obra que prevea la limpieza con un carácter integral, con esto conseguir cuidar el ambiente , sus árboles ,etc. generando procesos mas limpios para la contrucción. Por reglamento de Parques y Jardines de Morelia, por cada árbol que por fuerza mayor se tenga que tirar, se tendrán que plantar dos, de especie compatible, de espera con esto ayudar al medio ambiente.

El turismo puede ser otra afectación para el medio, por lo que se requieren estudios serios del impacto que la visita de ellos genere en el lugar, se tiene la conciencia de que siempre habrá una alteración sin embargo se reconoce que es parte del desarrollo en evolución, y en este momento histórico, se atiende prioritariamente al medio ambiente, con lo que se presupone que se cuente con las precauciones suficientes, en todos los procesos, se sabe que desafortunadamente existen personas inconsientes que no reparan en el daño que le pueden ocasionar al que visitan, simplemente alteran de varias formas el espacio que visitan, entre esas alteracioens está el tirar la basura en cuenlquier lugar.



**Restaurante Regionalista;
Trojes Municipio de Charo**

3. PROYECTO

3.1 ESTUDIOS ANTECEDENTES AL PROYECTO

3.1.1 EL USO DEL SUELO

El municipio de Charo no cuenta con ningún plano para el uso del suelo.

3.1.2 COMUNICACIONES

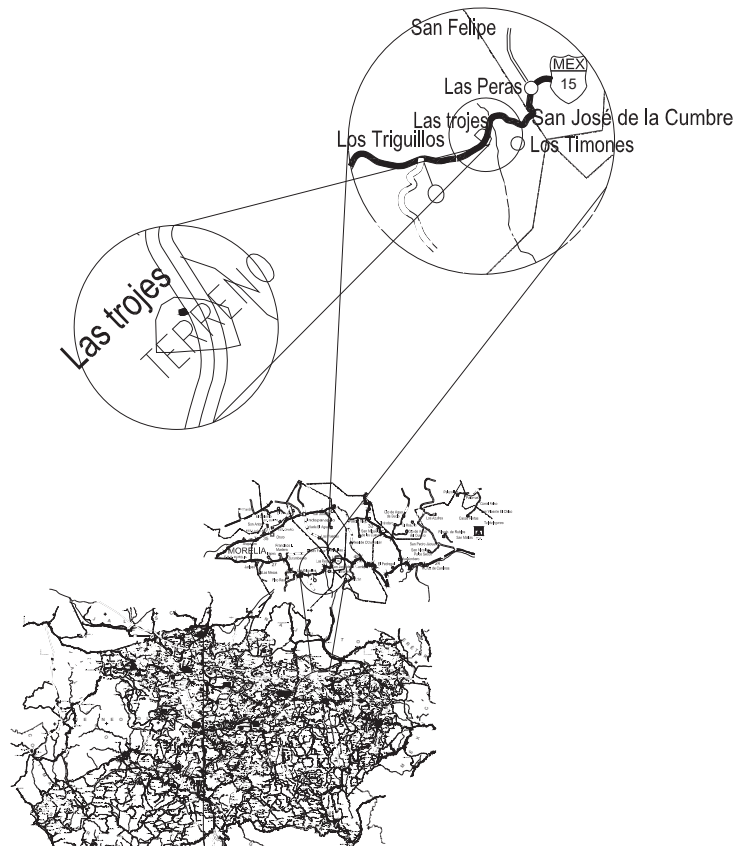
El único medio de comunicación es la carretera Federan que llega a Ciudad Hidalgo y pasa por algunos poblados
Las trojes municipio de Charo

Esta es la unió medio de comunicación con la que cuenta la comunidad

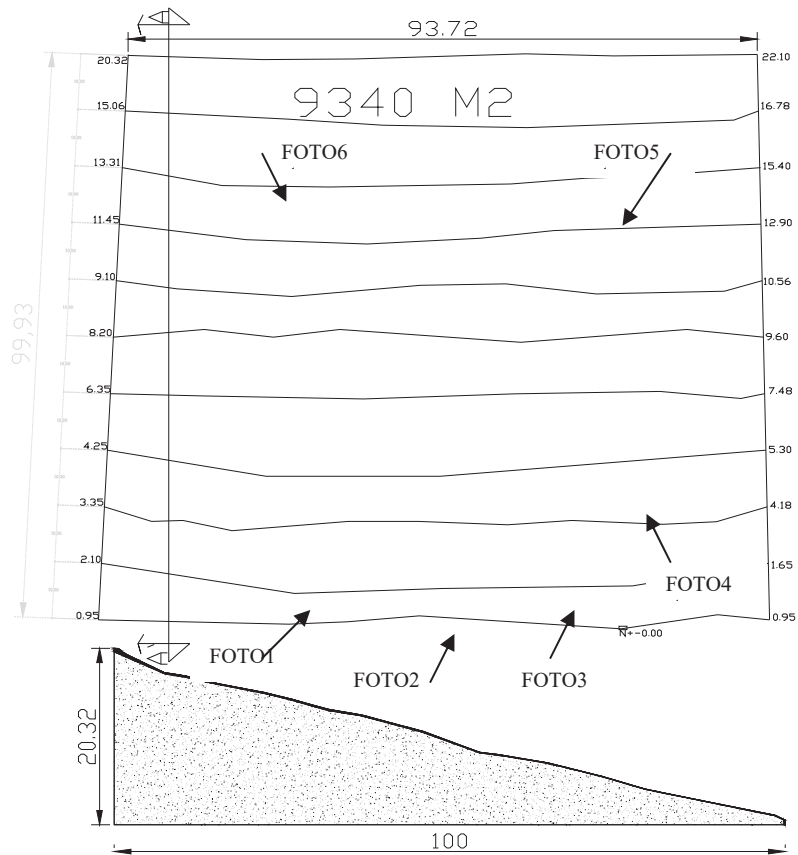


3.1.4 EL PREDIO

Esta ubicado al oriente de la ciudad de Morelia Michoacán por la carretera mejor conocida como la de mil cumbre a 45 kilometros de la ciudad de Morelia



3.1.5 TOPOGRAFÍA ARQUITECTÓNICA DEL LUGAR



CORTE A-A`
ESTE TERRENO ES PARA EL RESTAURANTE TRADICIONAL



FOTO 1



FOTO 2



FOTO 3

Fotos tomadas de sur a norte como se observa en las fotos del terreno. Esta ubicado a bordo de carretera



FOTO 4



FOTO 5



FOTO 6

Foto del acceso al terreno elegido

A simple vista se nota los pocos árboles con los que cuenta el terreno y se observa la pendiente del terreno. Las fotos las podemos localizar en el plano topográfico

Fotos tomadas de sur a norte



FOTO 7



FOTO 8



FOTO 9

Estas fotos son tomadas de norte a sur y desde esta toma fotográfica se observa la pendiente de este terreno y la vista panorámica con la que cuenta el terreno



FOTO 10



FOTO 11

La vista panorámica del terreno

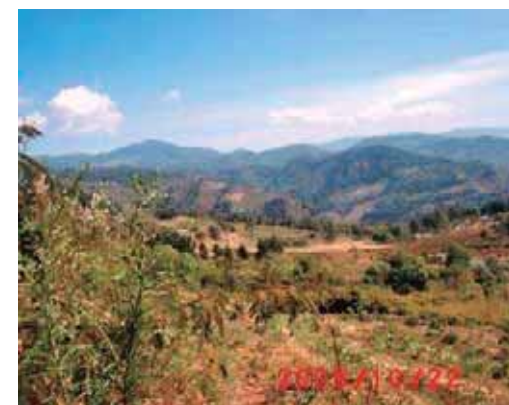


FOTO 12

3.1.6 LA AFECTACIÓN

Lo único que puede afectar al predio son los incendios que se dan cada año en esta zona probocados en algunos otros lugares y llegan a afectar varios bosques .

En cuento a la afectación de la construcción de el restaurante en este predio no tiene ningún problema, tampoco se afectará a la flora ni a la fauna y se mejorará la vegetación del lugar.

3.1.7 EL TERRENO

Cuenta con 9,340 m2 para la construcción del proyecto del restaurante ubicado en Las trojes.

Esta ubicado al Oriente de la Ciudad de Morelia a 45 kilómetros.

Pertenece al Municipio de Charo

Colinda con El temascal al poniente y al Oriente con los Timones estos son los poblados mas cercanos a las Trojes.

3.1.8 TIPOLOGÍA ARQUITECTÓNICA DEL LUGAR

Arquitectura del lugar



Casa Habitación Anterior mente tienda



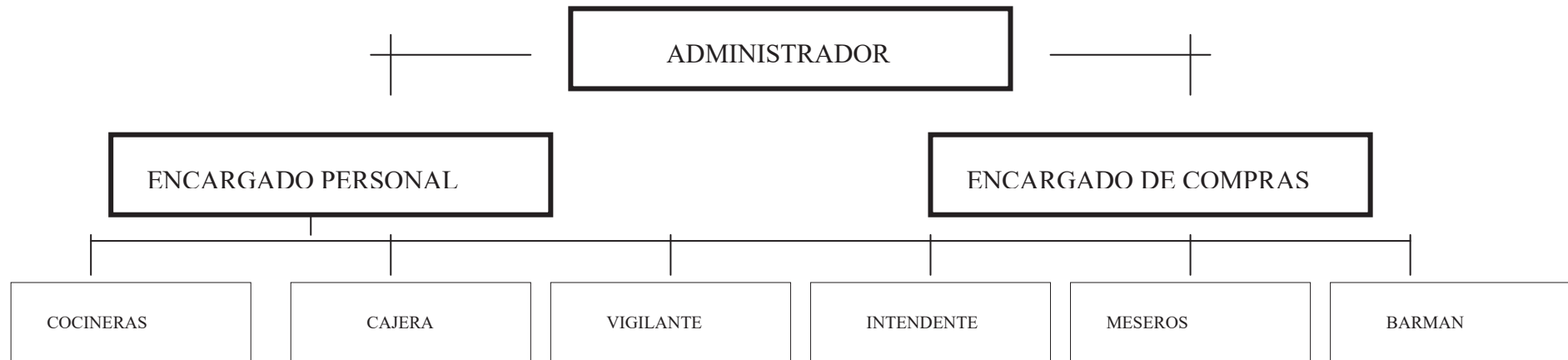
Casa Habitación la mas antigua (sin habitar)



Casa Habitación bordo de carretera

3.2 GGENERALIDADES.

3.2 .1 ORGANIGRAMA



3.2 .2 PROGRAMA DE NECESIDADES.

NECESIDADES:	LOCAL:
Comer	área de comensales "mesas de 0.90x0.90 y sillas de 0.50x0.50
Cocinar	cocina con estufa, refrigeradores, tarja, áreas para picar alimentos
Beber	bar con barra, cava de vinos, 2 sillones individuales, 4 bancos de 0.30x0.30
Limpieza	intendencia con cubetas, trapeadores, escobas, tarja para lavar, recipientes para basura
Necesidades biológicas	sanitarios tanto de hombres como de mujeres y para los empleados independientes
Descansar	el bar y la sala de espera
Jugar	área de juegos para los niños con columpios, resbaladillas, cama para brincar
Esperar	sala de espera con 2 sillones cada uno para 3 personas una chimenea y revistas para leer
Guardar alimentos	almacén de alimentos, refrigeradores, congeladores
Guardar despensa	cajones de la alacena para almacenar los enlatados y productos que no se refrigeran
Guardar utensilios	cuarto de utensilios para almacenar blancos y utensilios de cocina y celosía
Administrar descanso	oficina de administrador con computadora, teléfono, archivero, escritorio silla, sillón de
Vestir	baños de los empleados que tienen regadera con lokerts
Planchar	área de lavado y planchado de la mantelería
Lavar	área de lavado y planchado de la mantelería.
Vehículo	estacionamiento para los empleados y los clientes

3.2.3 PROGRAMA ARQUITECTÓNICO.

- o ZONA DE SERVICIO AL PÚBLICO

70 Mesas y 280 sillas 1 caja de pago, 26 cajones de estacionamiento e Islas de servicios

- o ZONA DE SERVICIO

1 cocina, 1 almacén de utensilios, 1 refrigeración de alimentos, 1 almacén de comida, 2 sanitarios para empleados para mujeres y hombres 2 áreas de regadera y cuarto de aseo

- o ZONA DE INTENDENCIA

1 patio de servicio, 1 bodega, 1 cuarto de lavado y planchado

- o ZONA DE RECEPCIÓN

1 sala de espera, sanitarios de hombres y mujeres y cuarto de aseo

- o ZONA DE ADMINISTRACIÓN

1 oficina de administración

- o ZONA DE RECREACIÓN

1 guardería, 1 área de juegos, bar con sanitario

3.2 .4 MATRICES DE RELACIÓN.

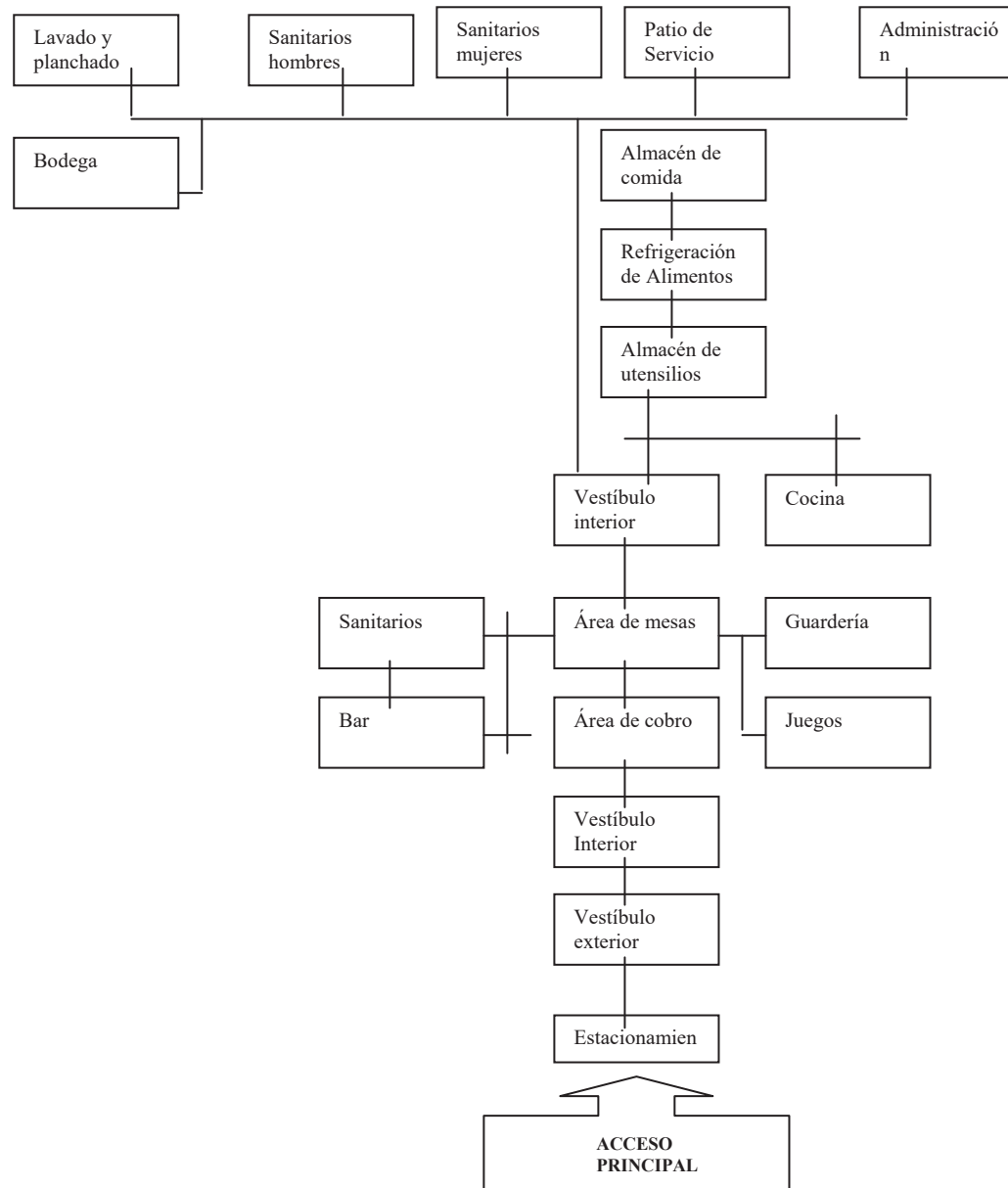
1. RELACIÓN DIRECTA
2. RELACIÓN INDIRECTA
3. RELACIÓN NULA

A B C

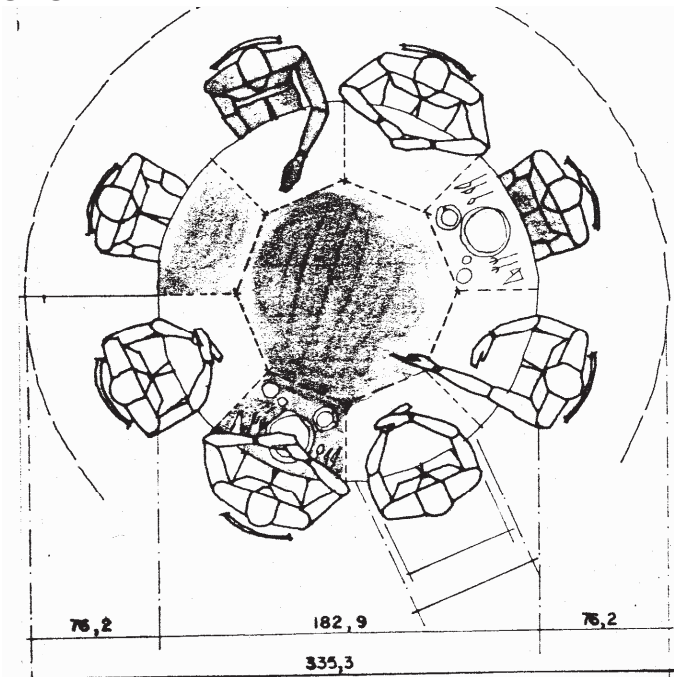
A.-ADMINISTRADOR.....3...1...1
 B.-ENCARGADO DE PERSONAL.....1...3...1
 C.-ENCARGADO DE COMPRAS..... 1...1...3

PERSONAL	A	B	C	D	E	F	G
A.-ENCARGADO DEL PERSONAL	3	1	1	1	2	1	1
B.-COCINERA	1	3	1	3	1	1	2
C.-CAJERA	1	2	3	2	3	1	1
D.-VIGILANTE	1	2	2	1	2	2	3
E.-INTENDENTE	1	1	2	2	2	3	2
F.-MESEROS	1	1	1	2	3	3	1
G.-BARMAN	1	2	1	2	3	1	3

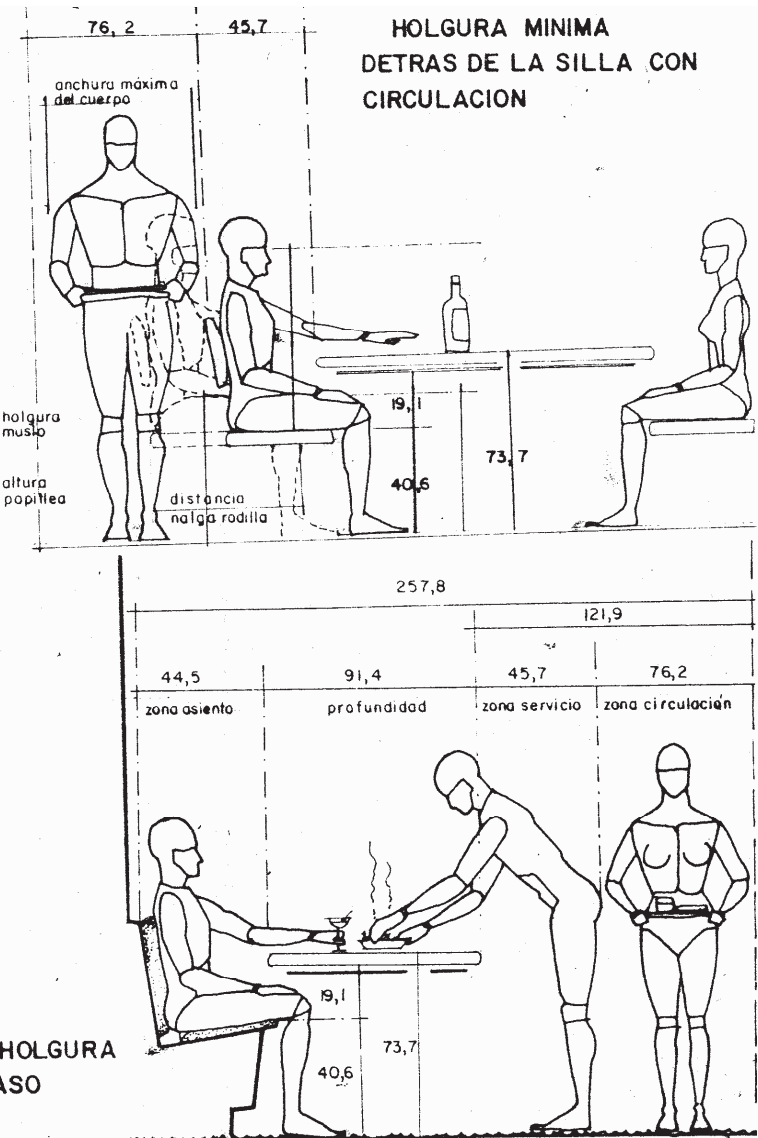
3.2 .5 DIAGRAMA DE FUNCIONAMIENTO

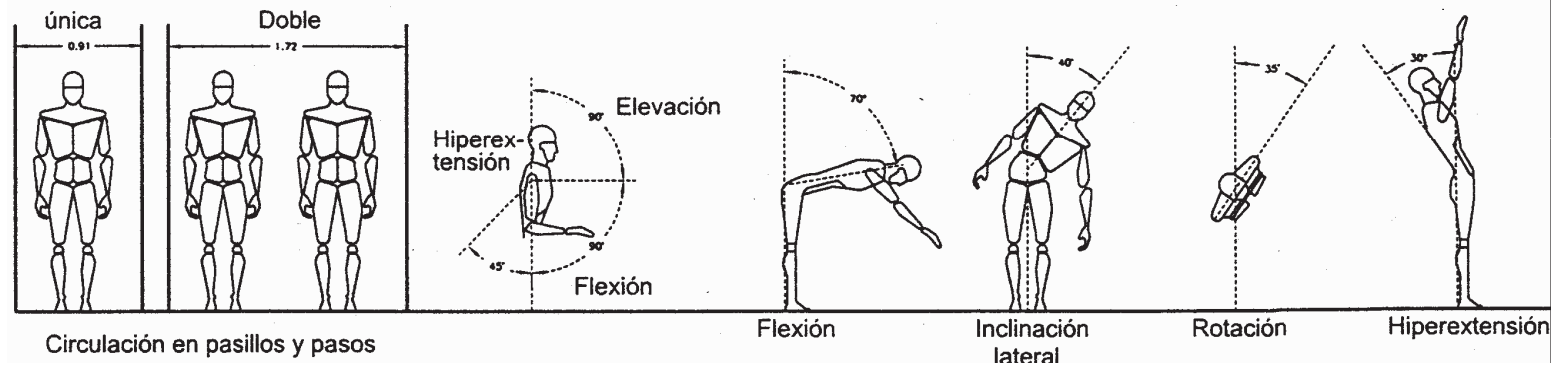
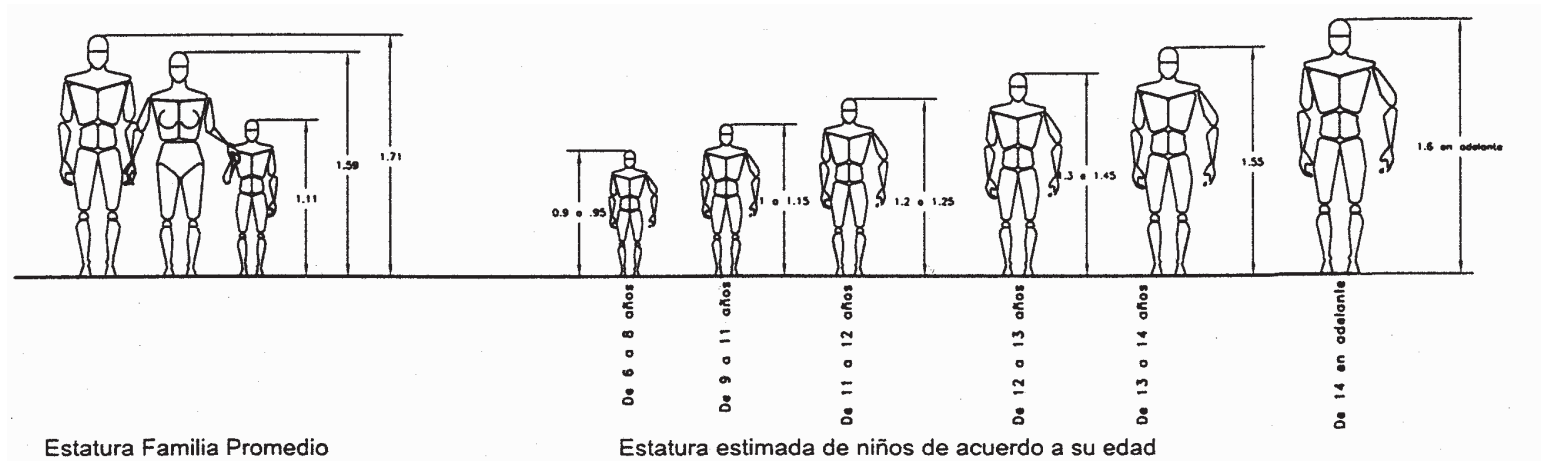


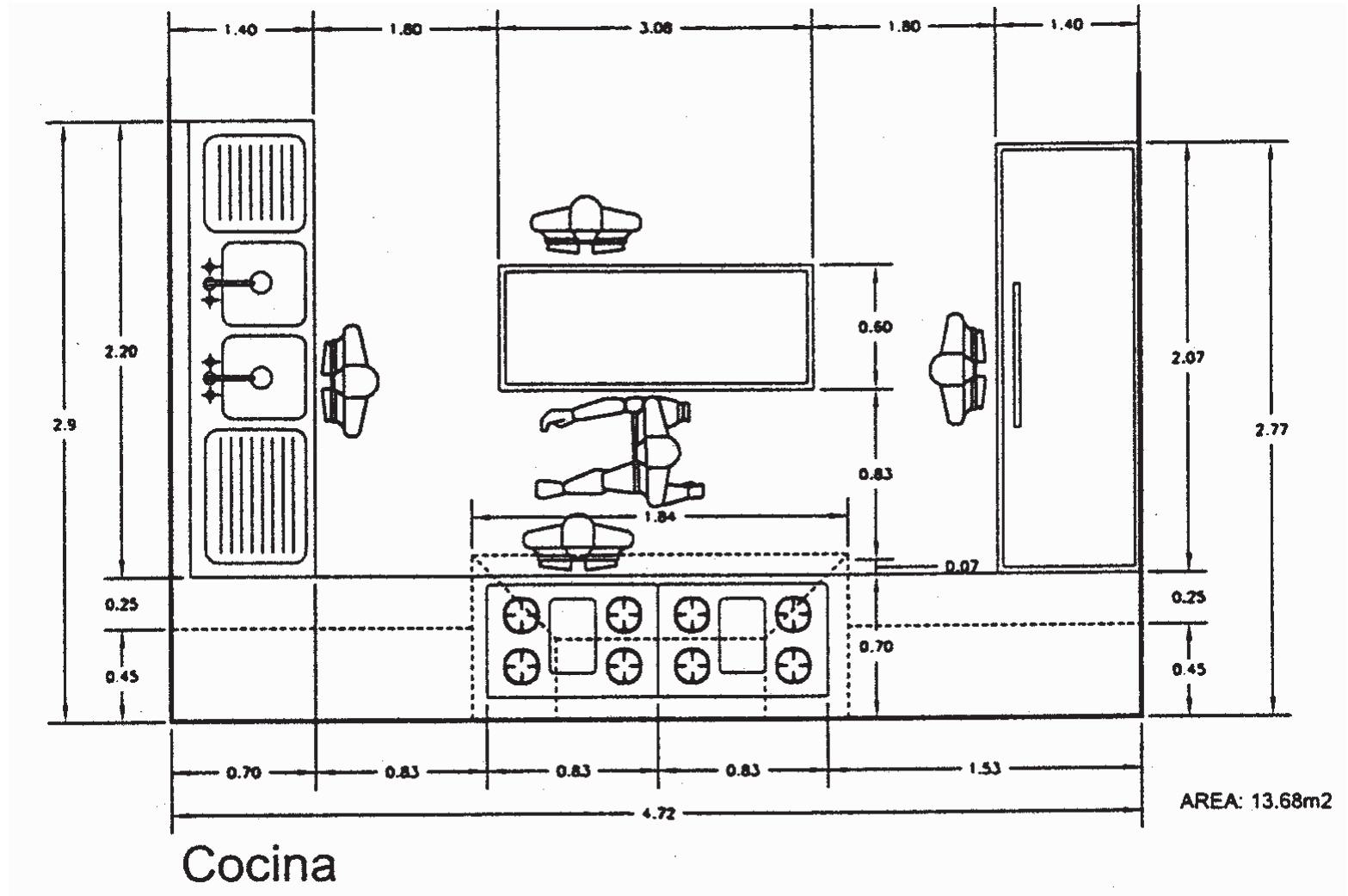
3.2 .6 ANTROPOMETRÍA

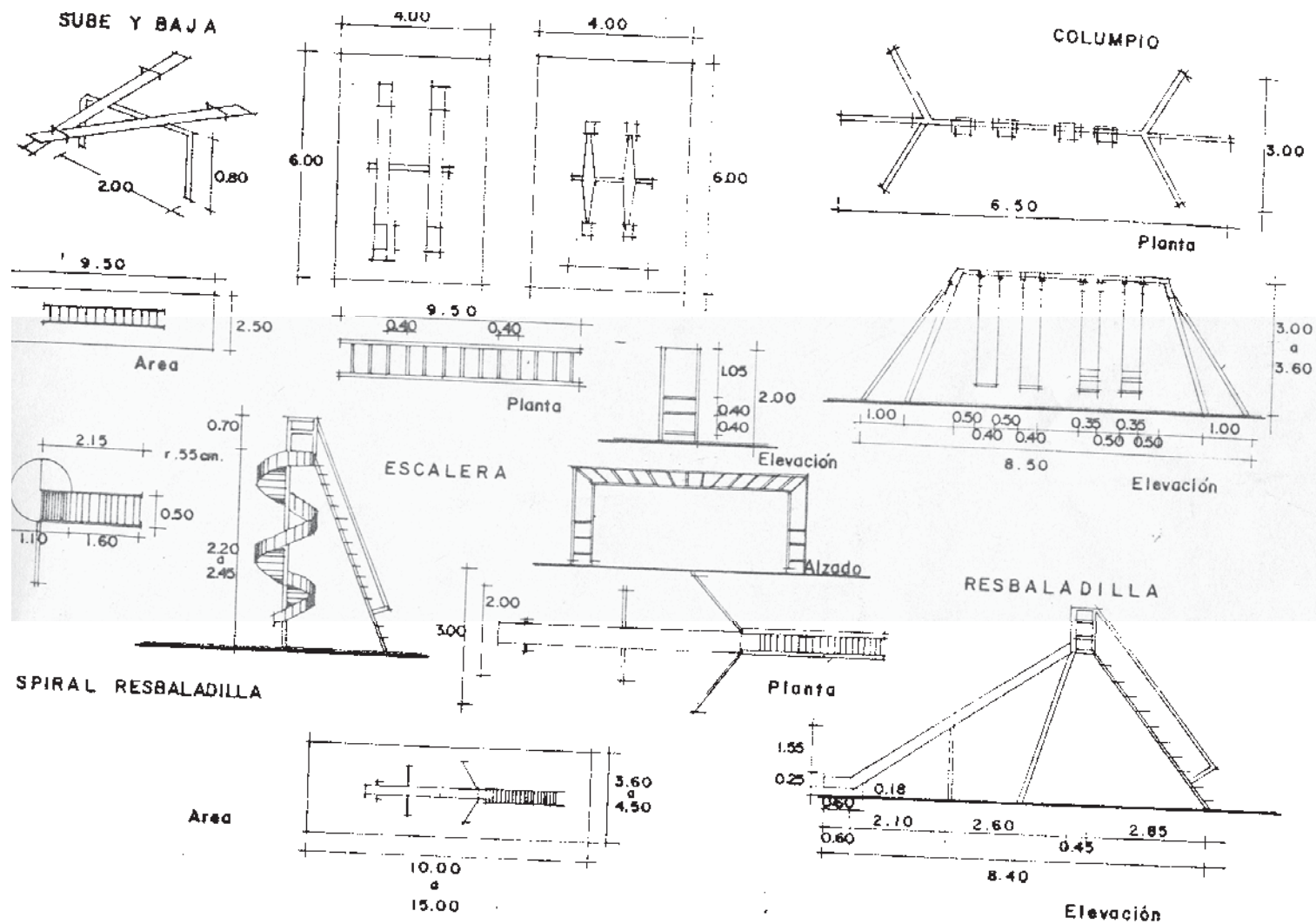


MESA CIRCULAR 8 PERSONAS
PROGRAMA MINIMO / DIAMETRO 182,9cm.



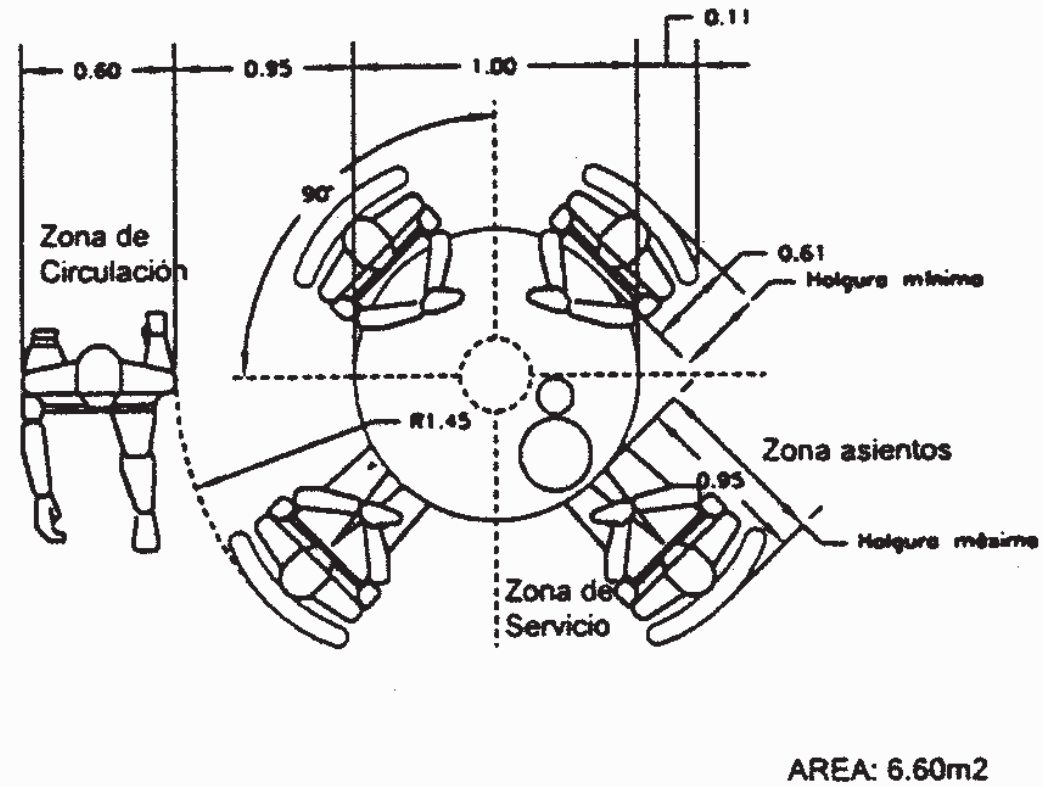






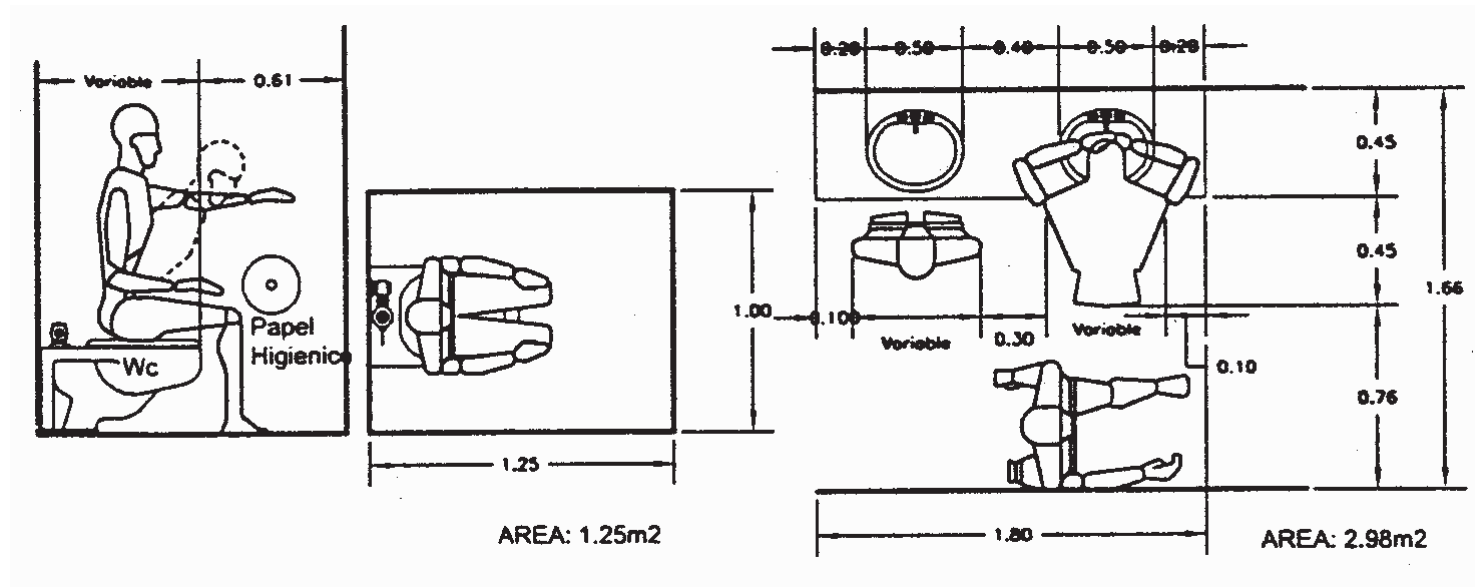
ÁREA DE JUEGOS

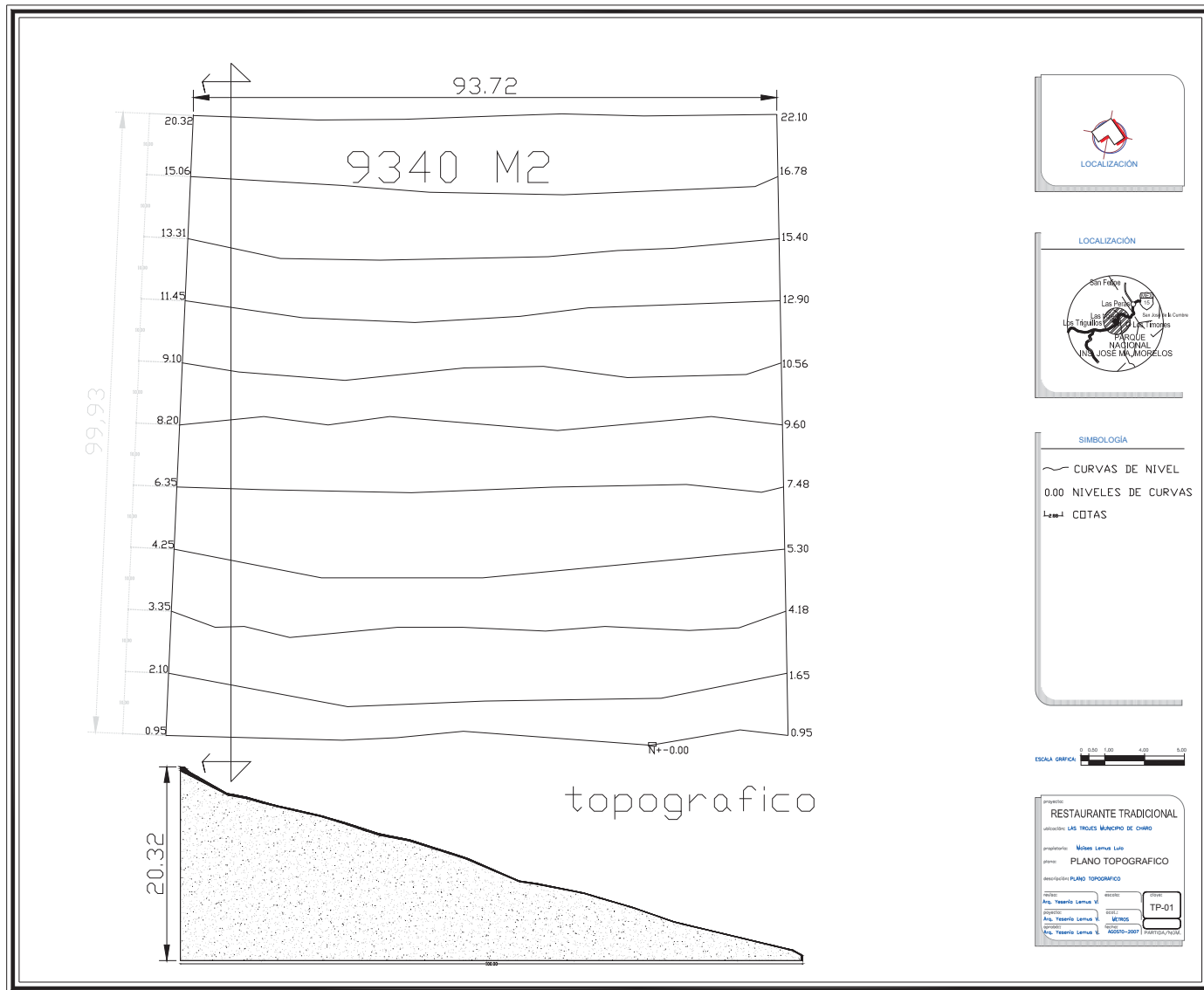
Mesa y Cocina

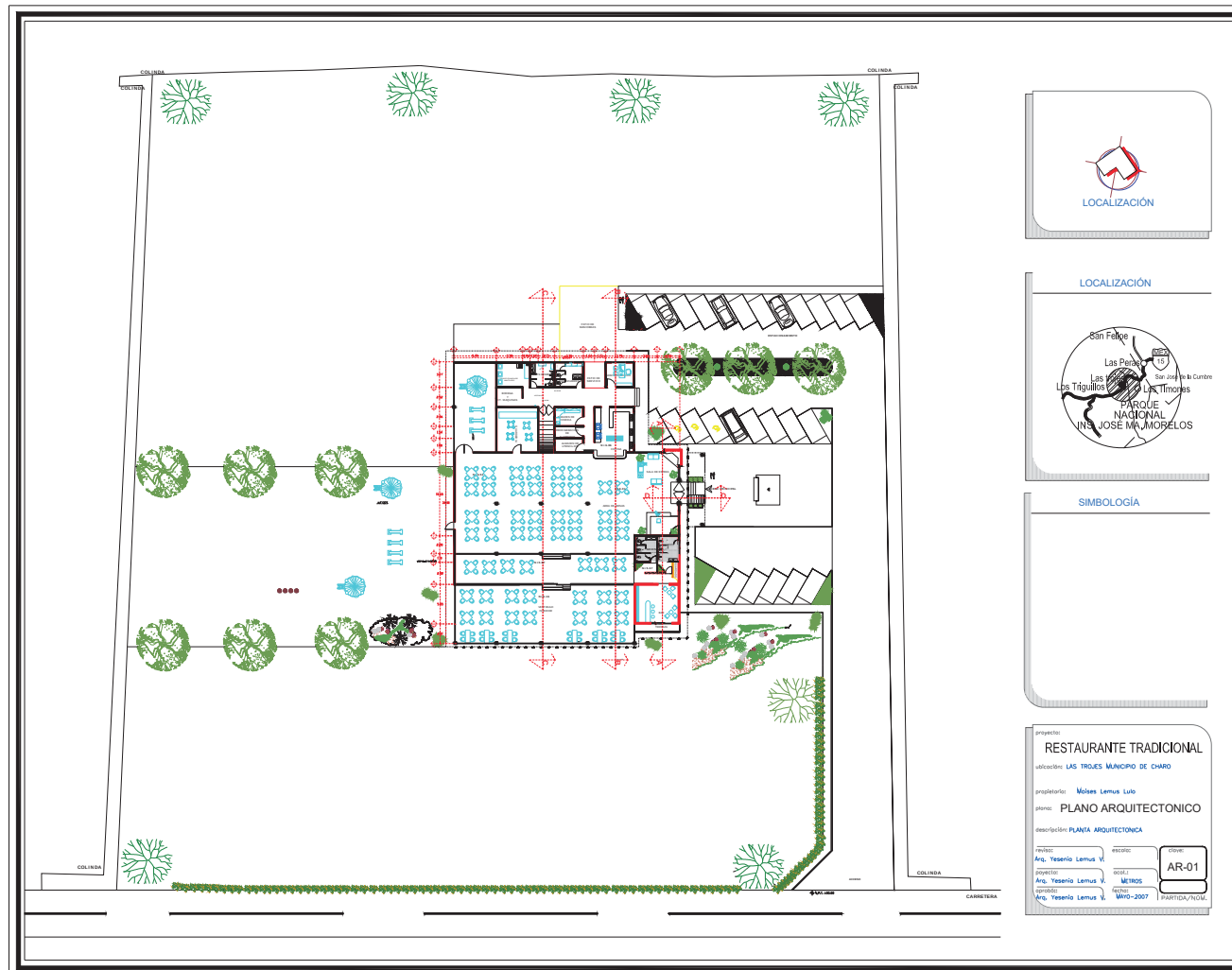


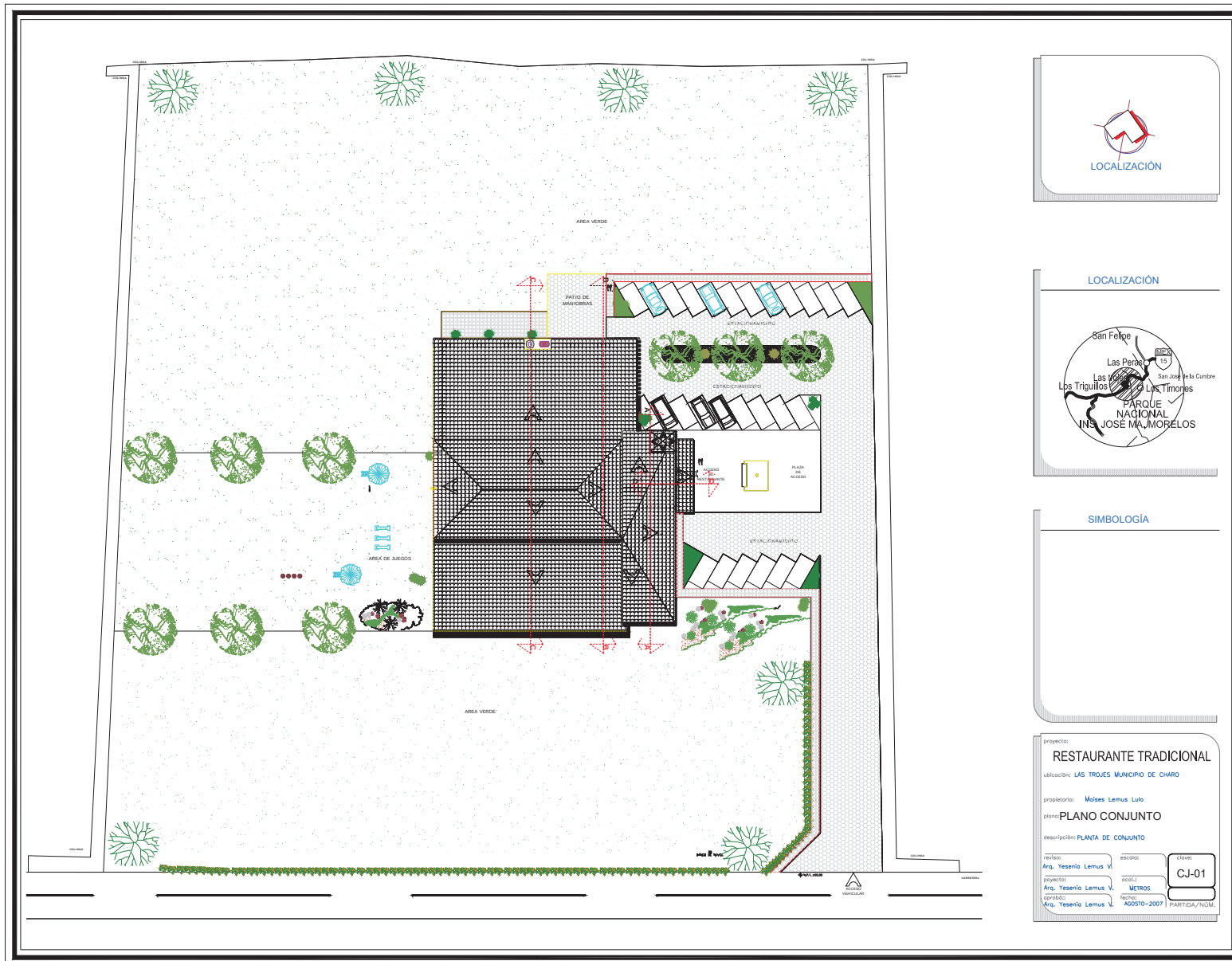
Mesa redonda

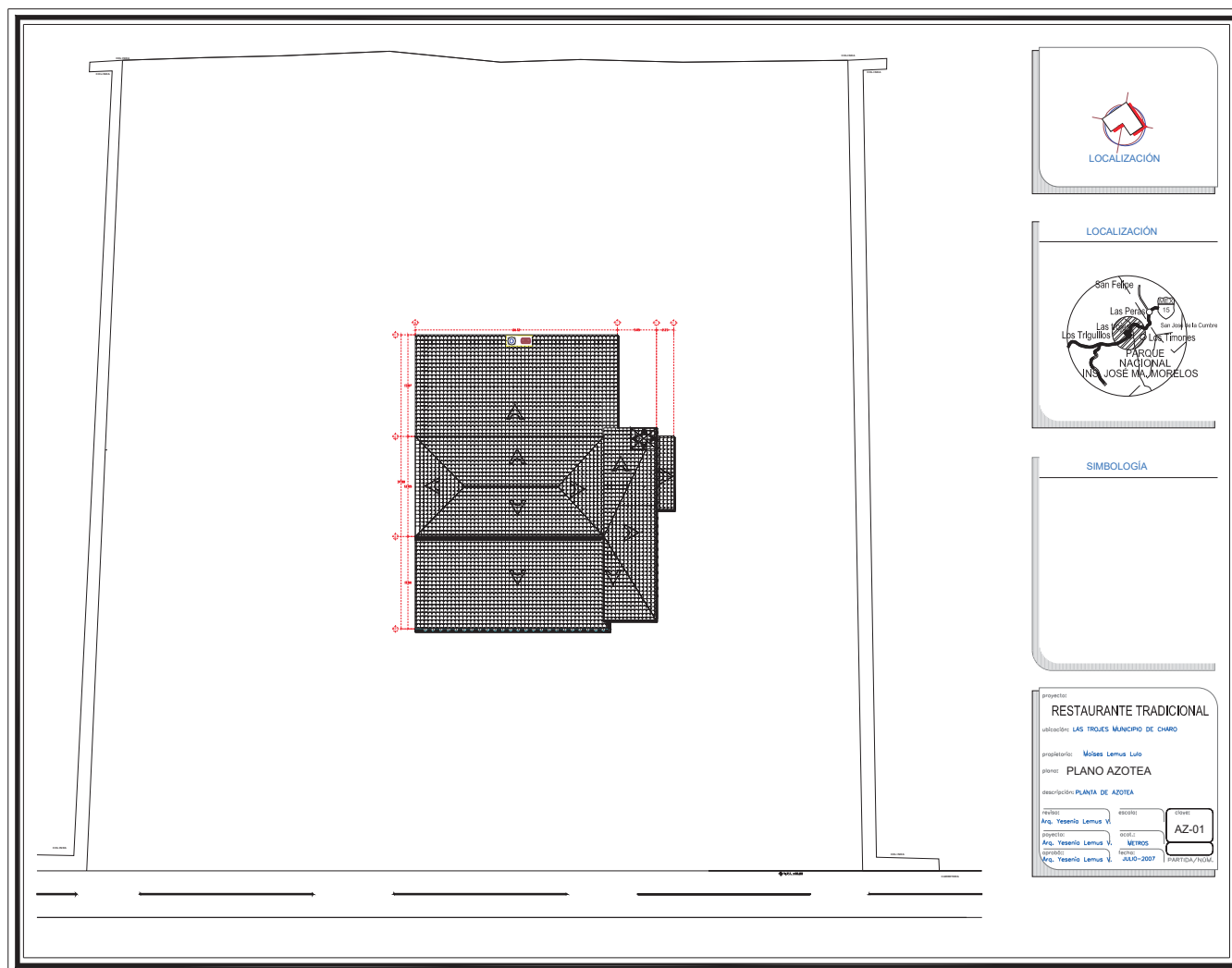
Sanitario y Lavabos

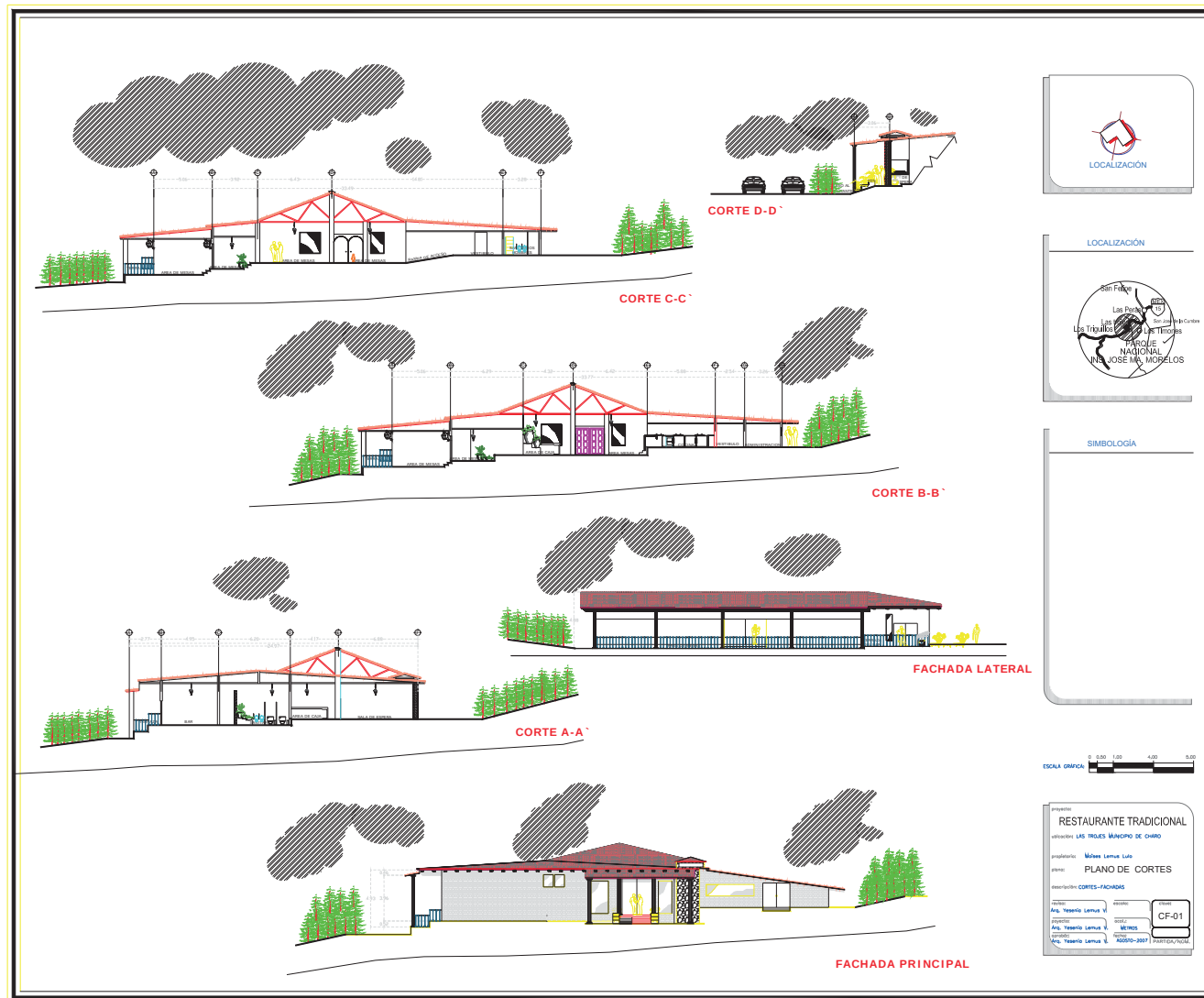


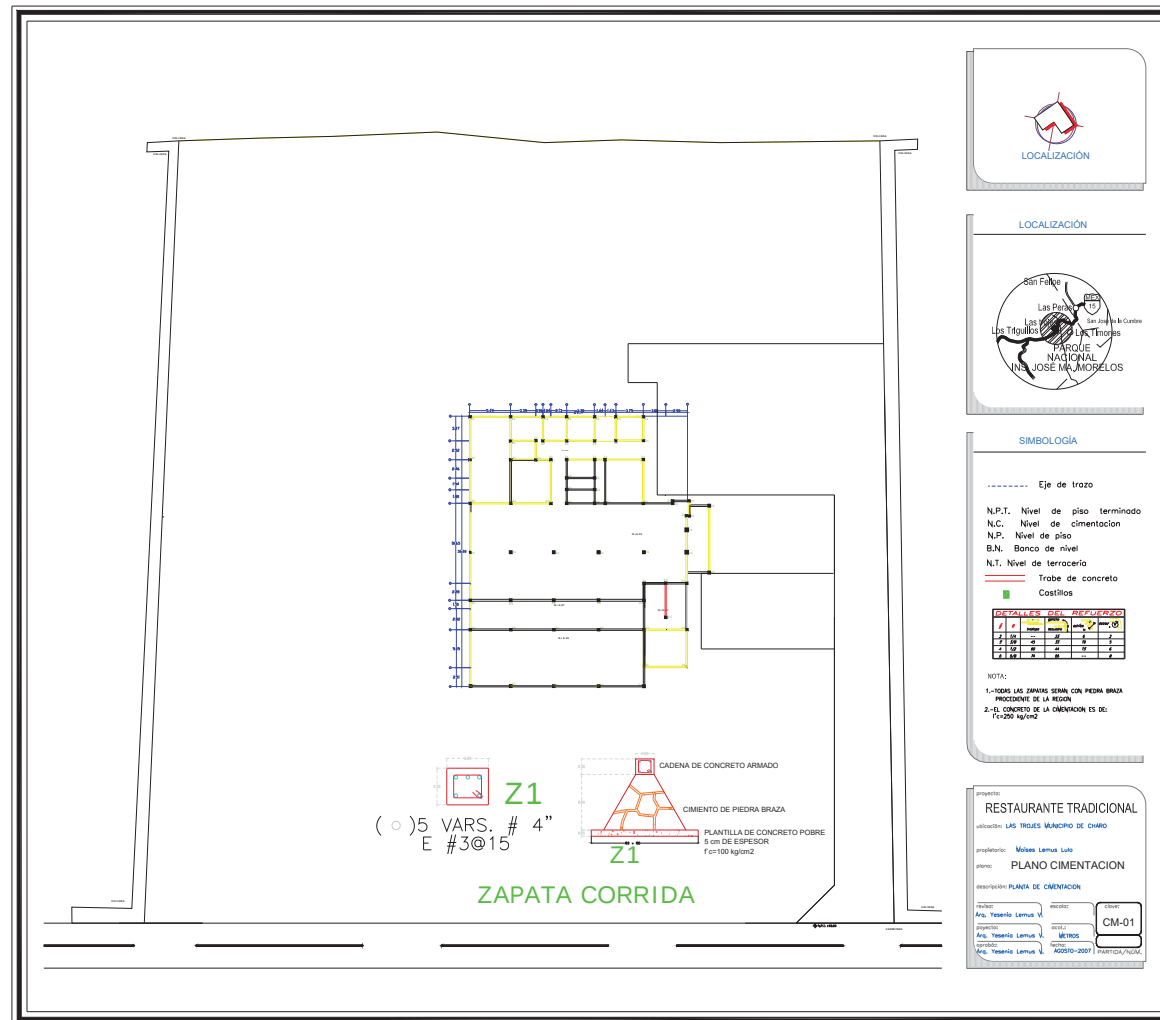


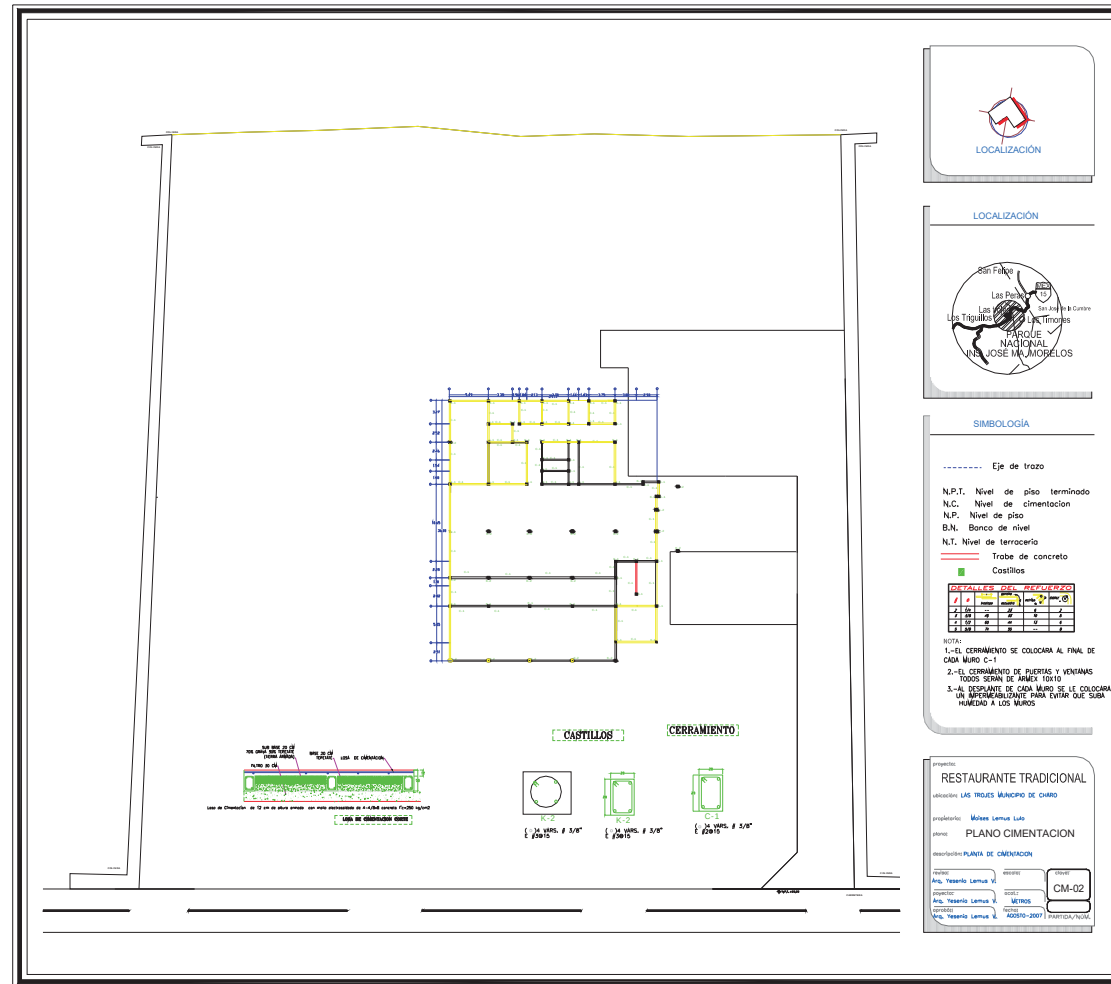


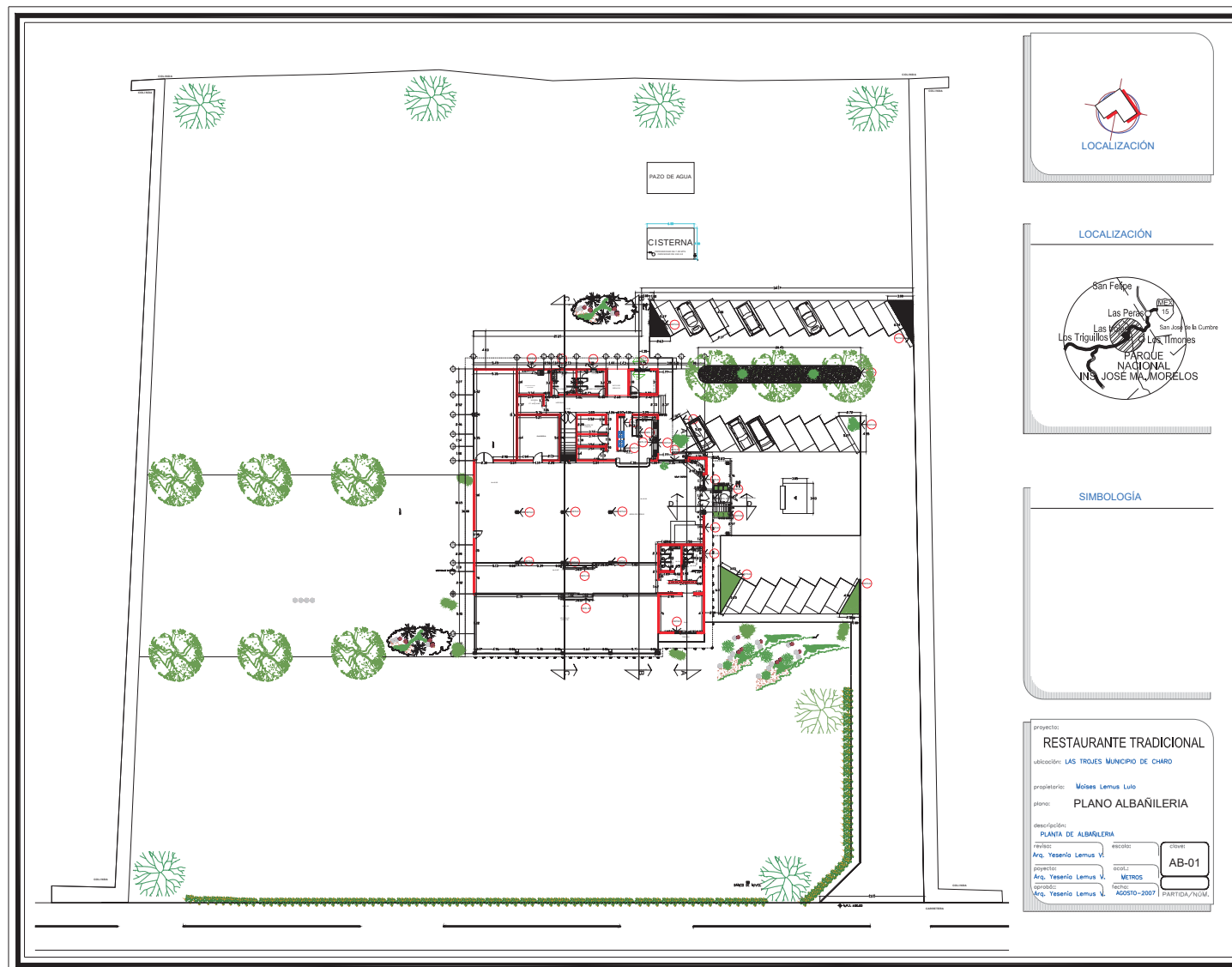


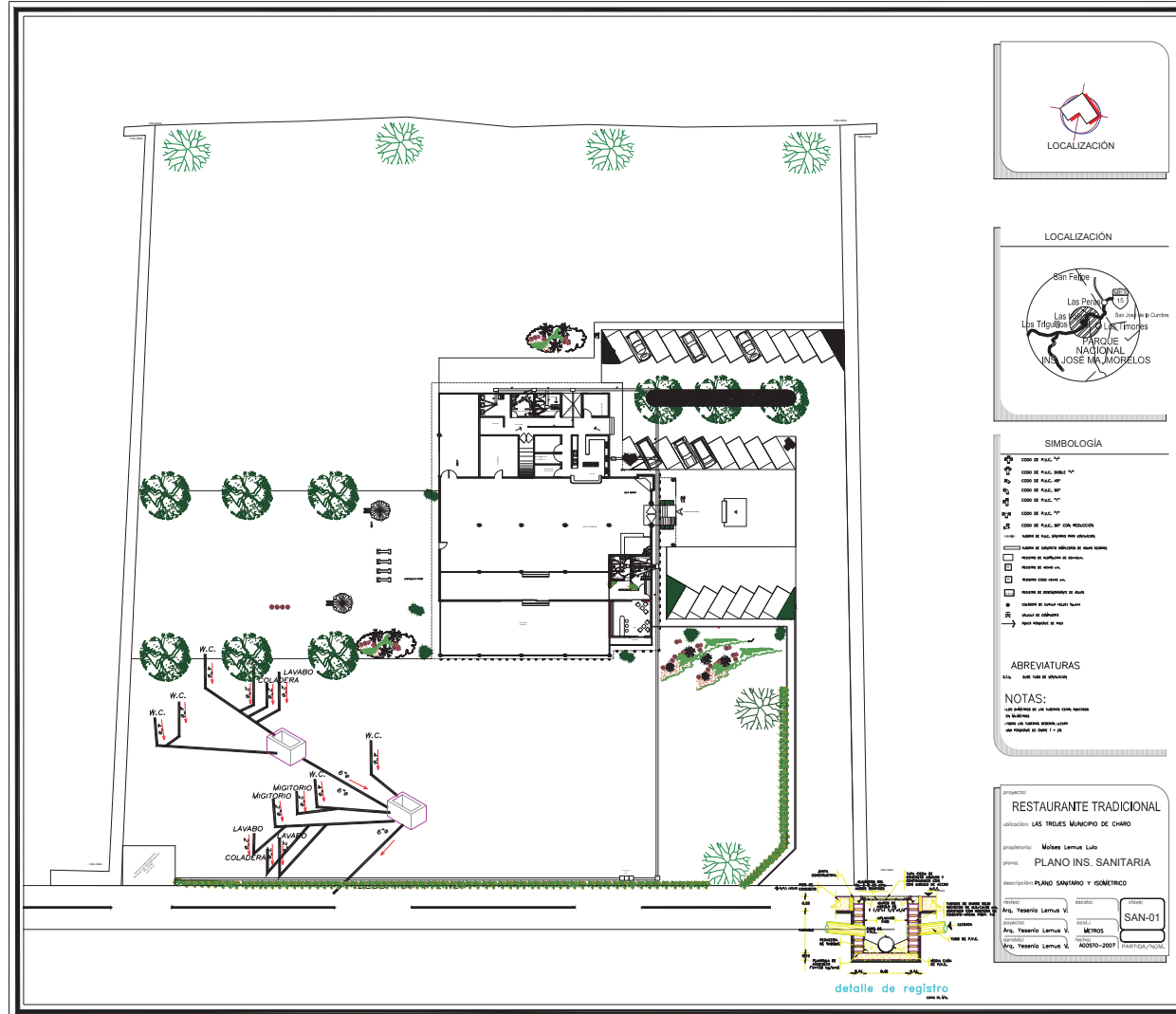


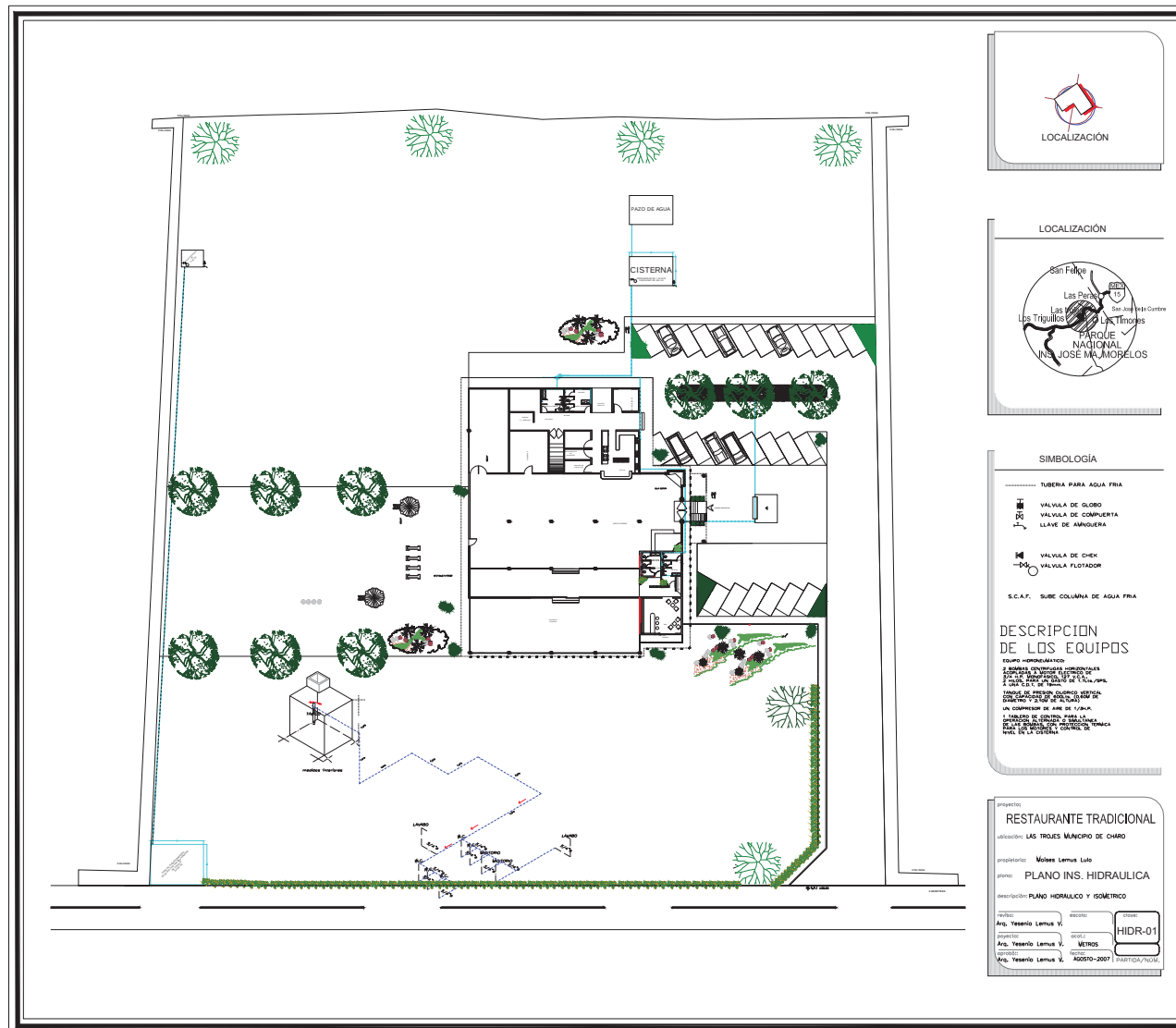


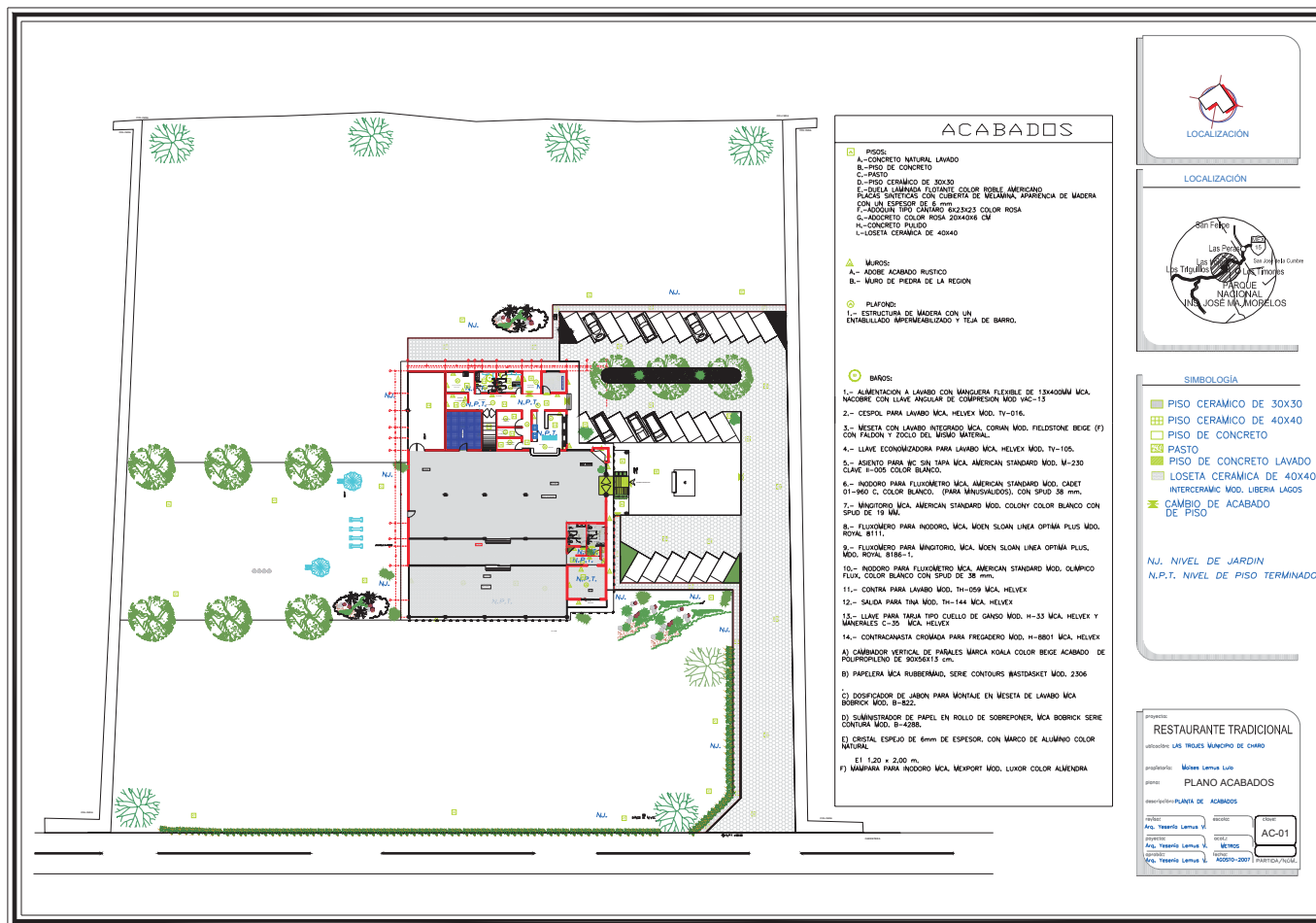












3.4 ESTUDIO ECONÓMICO

De acuerdo al estudio económico que se elaboro el costo del restaurante es de:

\$2.239.249,98

PRESENTA EL SIGUIENTE PRESUPUESTO EN LA MODALIDAD DE PRECIOS UNITARIOS POR VOLUMEN DE OBRA PARA ---- M2 DE CONSTRUCCION

PRESUPUESTO PARA:			
CONSTRUCCION DE RESTAURANTE			
CALLE: S/C			
COLONIA	LOCALIDAD	ESTADO	
	LAS TROJES		MICHOACAN
NOMBRE DEL PROPIETARIO MOISES LEMUS LULO			

TRABAJOS PREELIMINARES

TRABAJOS PRELIMINARES						
CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS
PRE 010	Tareas de limpieza de obra.	M3	750,84	\$ 85,00	\$ 63.821,40	\$8.296,78
PRE 015	Acarreo y carga de material producto de excavación	M3	750,84	\$ 62,04	\$ 46.582,11	\$6.055,67
PRE 020	excavación de cepas para contratrabes.	M3	265,38	\$ 61,37	\$ 16.286,37	\$2.117,23
				subTotal	\$ 126.689,88	\$ 16.469,68
						TOTAL
					\$ 143.159,57	

CIMENTACION

CIMENTACION						
CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS
CIM 001	Filtro para base de losa de cimentación, 0.20cms. Compactado.	M3	500,56	\$ 134,87	\$ 67.510,53	\$8.776,37
CIM 005	Cementante a base de tepetate y gravilla 20cms. Compactado.	M3	500,56	\$ 195,30	\$ 97.759,37	\$12.708,72
CIM 010	Colocación, vibrado y curado de concreto de F`C=250Kg/cm2 en losa de cimentación y contratraves.	M3	131	\$ 1.195,32	\$ 156.586,92	\$20.356,30
CIM 015	Habilitado de acero de refuerzo en contratraves de cimentación f`y=2530kg/cm2.	ton	0,2	\$ 9.500,00	\$ 1.900,00	\$247,00
CIM 020	Habilitado de acero de refuerzo en losa de cimentación de maya electrosoldadade 4-4 8X8 f`y=4200kg/cm2.	M2	105	\$ 9,86	\$ 1.035,30	\$134,59

CIM 025	Habilitado de acero de refuerzo en contratraveses del no.3 armadas con 4 varillas, f'y=4200kg/cm2.	KG	0,018	\$ 9.500,00	\$ 171,00	\$22,23	
				subTotal	\$ 324.963,12	\$ 42.245,20	TOTAL \$ 367.208,32

ALBAÑILERIA

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS	
ALB 001	Muro de tabique extruido 7 x 14 x 21cms. Asentado con mortero cemento-arena 1:5 acabado común de 12cms. De espesor	M2	995,19	\$ 220,00	\$ 218.941,80	\$28.462,43	
ALB 010	Firme de concreto de 8cms. De espesor acabado liso F'C=150Kg/cm2	M3	16,36	\$ 814,14	\$ 13.319,33	\$1.731,51	
ALB 015	Huellas de concreto de 8cms. De espesor acabado pulido F'C=150Kg/cm2	M3	6,14	\$ 879,26	\$ 5.398,66	\$701,83	
				subTotal	\$ 237.659,79	\$ 30.895,77	TOTAL \$ 268.555,56

ESTRUCTURA

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS	
EST 010	Cimbra común en trabe de cerramiento. Y Cimbra común en castillos K-1	M2	663,46	\$ 64,67	\$ 42.905,96	\$5.577,77	
EST 025	Colocación, vibrado y curado de concreto de F'C= 200 kg/cm2 en trabes de cerramiento y castillos.	M3	6,03	\$ 1.195,32	\$ 7.207,78	\$937,01	
EST 035	Habilitado de acero no. 3 de refuerzo en trabes de cerramiento f'y=2530kg/cm2.	KG.	0,05	\$ 9.500,00	\$ 475,00	\$61,75	
EST 040	Habilitado de acero de refuerzo en K1 f'y=2530kg/cm2.	KG.	0,1	\$ 9.500,00	\$ 950,00	\$123,50	
				Total	\$ 51.538,74	\$ 185,25	\$ 51.723,99

INSTALACION HIDRAULICA

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS
HID 001	Suministro y colocación de tubería de cobre de 3/4" tipo M	ML	232	\$ 140,39	\$ 32.570,48	\$4.234,16
HID 010	S. Y C. De codos a 90° de cobre tipo M de 3/4" a 3/4"	Pza.	28	\$ 9,64	\$ 269,92	\$35,09
HID 020	S. Y C. De " Tees " de cobre tipo M de 3/4"	Pza.	8	\$ 22,69	\$ 181,52	\$23,60
HID 030	S. Y C. De llave de globo	Pza.	1	\$ 207,53	\$ 207,53	\$26,98
HID 035	S. Y C. De llave matriz	Pza.	1	\$ 172,94	\$ 172,94	\$22,48
				Total	\$ 33.402,39	\$ 4.342,31
				TOTAL		\$ 37.744,70

INSTALACION SANITARIA

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS
SAN 001	S. Y C. De Tuberia de P.V.C. de 4" de diametro.	ML	50,8	\$ 16,23	\$ 824,48	\$107,18
SAN 005	S. Y C. De Tuberia de P.V.C. de 2" de diametro.	ML	62,5	\$ 7,29	\$ 455,63	\$59,23
SAN 010	S. Y C. De codos de 4" de 45° PVC	Pza.	5	\$ 48,32	\$ 241,60	\$31,41
SAN 015	S. Y C. De codos de 2" de 90° PVC	Pza.	6	\$ 21,12	\$ 126,72	\$16,47
SAN 020	S. Y C. De " Tee " de 4" PVC	Pza.	1	\$ 23,51	\$ 23,51	\$3,06
SAN 030	Registro de tabique rojo recocido de 60 x 40cms. hasta 1.60mts. De profundidad, acabado pulido, ciego	Pza.	9	\$ 517,30	\$ 4.655,70	\$605,24
				Total	\$ 6.327,64	\$ 822,59
				TOTAL		\$ 7.150,23

INSTALACION GAS

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS
GAS 001	S. Y C. De Tuberia de cobre tipo L de 3/4" y 3/8" diam.	ML	17,4	\$ 101,44	\$ 1.765,06	\$229,46
GAS 015	S. Y C. De codos de 90° 3/8"	Pza.	4	\$ 4,76	\$ 19,04	\$2,48
				Total	\$ 1.784,10	\$ 231,93
				TOTAL		\$ 2.016,03

INSTALACION ELECTRICA

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS	
ELE 001	Salida de circuito	salida	14	\$ 230,00	\$ 3.220,00	\$418,60	
ELE 002	Salida de circuito	salida	21	\$ 230,00	\$ 4.830,00	\$627,90	
ELE 003	Salida de circuito	salida	17	\$ 230,00	\$ 3.910,00	\$508,30	
ELE 004	Salida de circuito	salida	24	\$ 230,00	\$ 5.520,00	\$717,60	
ELE 005	Salida de circuito	salida	23	\$ 230,00	\$ 5.290,00	\$687,70	
ELE 006	Salida de circuito	salida	2	\$ 230,00	\$ 460,00	\$59,80	
ELE 007	Salida de circuito	salida	1	\$ 230,00	\$ 230,00	\$29,90	
ELE 008	Salida de circuito	salida	1	\$ 230,00	\$ 230,00	\$29,90	
ELE 009	Salida de circuito	salida	15	\$ 230,00	\$ 3.450,00	\$448,50	
ELE 010	Salida de circuito	salida	15	\$ 230,00	\$ 3.450,00	\$448,50	
ELE 011	Salida de circuito	salida	12	\$ 230,00	\$ 2.760,00	\$358,80	
ELE 012	Salida de circuito	salida	7	\$ 230,00	\$ 1.610,00	\$209,30	
							TOTAL
				Total	\$ 1.610,00	\$ 209,30	\$ 1.819,30

CANCELERIA

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS	
HER 001	Ventana V-1 de cancelería de 11,19 x 2,10 incluye colocación.	Pza.	1	\$ 12.350,50	\$ 12.350,50	\$1.605,57	
HER 005	Ventana V-2 de cancelería de 8,19 x 2,10 incluye colocación.	Pza.	1	\$ 1.020,50	\$ 1.020,50	\$132,67	
HER 015	Ventana V-3 de cancelería de 1,20 x 1.00 incluye colocación.	Pza.	10	\$ 1.399,99	\$ 13.999,90	\$1.819,99	
HER 021	Domo de herrería de 1.50 x 0.40 mts. Incluye cerrojo	Pza.	3	\$ 1.826,18	\$ 5.478,54	\$712,21	
HER 022	Cancel de aluminio 2,35 x 2,10 mts. Incluye cerrojo	Pza.	4	\$ 6.652,40	\$ 26.609,60	\$3.459,25	
HER 025	Suministro y colocación de vidrio transparente de 3mm.	M2	74,22	\$ 200,20	\$ 14.858,84	\$1.931,65	
							TOTAL
				Total	\$ 74.317,88	\$ 9.661,32	\$ 83.979,21

CARPINTERIA

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS	
CAR 001	S. Y C. De puertas P-2 de madera a base de bastidor de madera de pino de 1a clase de 50 x 25mm. Triply de 6mm, incluye barniz, sellador.	Pza.	13	\$ 750,00	\$ 9.750,00	\$1.267,50	
CAR 005	S. Y C. De puertas P-1 de madera de pino de 1a clase de tablero.	Pza.	1	\$ 2.253,00	\$ 2.253,00	\$292,89	
CAR 026	Suministro y colocación de barandal de madera	MTL	29,51	\$ 280,00	\$ 8.262,80	\$1.074,16	TOTAL
CAR 005	S. Y C. De puertas P-3 de madera de pino de 1a clase de tablero.	Pza.	1	\$ 2.253,00	\$ 2.253,00	\$292,89	
							TOTAL
				Total	\$ 22.518,80	\$ 14.520,42	\$ 37.039,22

CERRAJERIA

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS	
CER 001	S. Y C. De cerraduras marca cemex con llave A-105. puerta de madera.	Pza.	2	\$ 259,00	\$ 518,00	\$67,34	
CER 005	S. Y C. De cerraduras fanal 125.	Pza.	13	\$ 207,00	\$ 2.691,00	\$349,83	
							TOTAL
				Total	\$ 3.209,00	\$ 417,17	\$ 3.626,17

ACABADOS

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTOS	
ACA 001	Recubrimiento de loseta . De 30 x 30cms. Asentado con pegapiso, con boquilla de color.	M2	55,13	\$ 170,00	\$ 9.372,10	\$1.218,37	
ACA 010	Duela laminada	M2	665,25	\$ 260,00	\$ 172.965,00	\$22.485,45	
ACA 015	Muro de piedra aparente	M2	13,16	\$ 65,00	\$ 855,40	\$111,20	
ACA 045	adocreto en color rosa 0,20x 0,40 x 0,06	M2	250	\$ 2.550,00	\$ 637.500,00	\$82.875,00	
ACA 020	Juego de muebles sanitarios	Lote	4	\$ 2.550,00	\$ 10.200,00	\$1.326,00	
							TOTAL
				Total	\$ 830.892,50	\$ 108.016,03	\$ 938.908,53

LIMPIEZA

CODIGO	CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	IMPORTE	INDIRECTO S
LIM 001	Limpieza general de la obra durante su ejecución (1 peon)	lote	1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	\$195,00
LIM 005	Limpieza de muebles de baño (W.C. y lavabos)	PZA	20	\$ 39,10	\$ 782,00	\$101,66
LIM 010	Limpieza de vidrios	M2	74,22	\$ 8,19	\$ 607,86	\$79,02
LIM 015	Limpieza de pisos	M2	55,13	\$ 8,19	\$ 451,51	\$58,70
LIM 030	Acarreo de material producto de limpieza fuera de la obra	LOTE	1	\$ 413,56	\$ 413,56	\$53,76
				Total	\$ 3.754,94	\$ 488,14
				TOTAL		\$ 4.243,08

TOTAL

\$ 1.947.173,90

\$ 292.076,08

\$ 2.239.249,98

4 CONCLUSIONES

Es un espacio arquitectónico, destinado a satisfacer las necesidades relacionadas con el la preparación de comida michoacana, el cual se plantea con un carácter tradicional y de área de convivencia y solaz, con una visión familiar y recreativa, que ofrecerá un servicio a todo tipo de turistas, tanto nacionales como extranjeros.

La intención es el rescate de la gastronomía, como el elemento de atractivo turístico, por su riqueza cultural y social.

El restaurante que se propone, estará ubicado en la comunidad de **las trojes** Municipio de Charo

Sus instalaciones se diseñaron para personas de todas las edades, y se integra una guardería para los bebés y los preescolares, así como un bar, para quienes gusten del ambiente que se genera en éstos espacios, que les permita degustar alguna bebida de cualquier tipo, deleitándose de aquellas originales de la región.

Se integra el proyecto con el fin de que se aprovechen las vistas panorámicas que muestran la naturaleza, con el fin de convivir con los seres queridos y amigos en un lugar alejado de la contaminación de la ciudad, se espera que este sitio prevea de un ambiente que invite a despejarse y olvidarse por un rato de los problemas de la ciudad.

Estas instalaciones están diseñadas a para las exigencias del cliente.

5 REFERENCIAS

5.1 BIBLIOGRAFICAS

- **CONSEJO ESTATAL DE ECOLOGÍA DE MICHOACÁN.** Gobierno del estado de Michoacán.2003.
- **DEFFIS** Caso Armando. Ecoturismo. TRILLAS. México. 1998
- **ENCICLOPEDIA PRACTICA PROFESIONAL DE TURISMO, HOTELERIA Y RESTAURANTES.** Editorial Océano. México 1999.
- **INEGI.** Dirección General de Estadística; Dirección de Censos de Sectores Económicos; Coordinación Nacional de Censos Económicos
- **MARTÍNEZ** Hernández, Álvaro Manual de Capacitación para cultivo de peces Biólogo del Programa de Apoyo a las Organizaciones de la Sociedad Civil para la Corresponsabilidad Social del Gobierno del Estado de Michoacán de Ocampo
- **PLAN ESTATAL DE DESARROLLO.** MICHOACÁN. 2002
- **PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE.** Reglamento De. Municipio De Morelia 2004.
- **REGLAMENTO PARA LA CONSTRUCCIÓN** Y Obras De Infraestructura Del Municipio De Morelia. Morelia 2004

5.2 VIRTUALES

- <http://www.lasprovincias.es/valencia/ocio/restaurantes/elcoyote.html>
- http://www.inegi.gob.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/integracion/especiales/inegi_nego/casodenegocio_restaurantes.pdf
- Su página en la Internet está en la dirección <http://www.turitransmerida.com.mx> y su correo electrónico: turitrans@finred.com.mx.
- <http://www.arqhys.com/articulos/arquitectura-organica.html>
- <http://www.arqhys.com/construccion/geometrica-arquitectura.html>
- http://www.depatadeperro.com/dpdp/estados/michoaca_esp.htm
- [http://www.javascript:openWindowIMG\(450,470,'recomienda.php?id_sec=4&id_articulo=323'\)](http://www.javascript:openWindowIMG(450,470,'recomienda.php?id_sec=4&id_articulo=323'))